



Universidade Federal  
de São João del-Rei

## ZOOTECNIA

### COORDENADORIA DO CURSO DE ZOOTECNIA

#### PLANO DE ENSINO

|  |                 |   |  |
|--|-----------------|---|--|
| <b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Produtos de Origem Animal |                 | <b>ANO/SEMESTRE/VAGAS:</b><br>2021/1 - 50 vagas | <b>CARÁTER:</b> Obrigatória              |
| <b>CARGA HORÁRIA:</b><br>54 horas 54 h                     | <b>TEÓRICA:</b> | <b>PRÁTICA:</b><br>0h                           | <b>REQUISITO:</b><br>Microbiologia geral |

**PROFESSOR:** Renata de Souza Reis    **DEPARTAMENTO:** DEZOO

**EMENTA:** Produção nacional e mundial de produtos de origem animal. Introdução à tecnologia de alimentos. Microbiologia de alimentos, aditivos e embalagens. Legislação e comercialização dos alimentos de origem animal. Noções de tecnologia de alimentos, processamento de carnes e pescado, tecnologia de leite e derivados, industrialização de aves, tecnologia de ovos e de mel.

**OBJETIVOS:** Capacitar o discente para avaliação crítica e tomada de decisões para adequação da qualidade e melhoria da produção, estocagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

##### 1ª semana:

- Atividades teórica síncrona: Apresentação da disciplina. Produção nacional e mundial de produtos de origem animal
- Atividade teórica assíncrona: Papel do Zootecnista frente ao processamento de produtos de origem animal

##### 2ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Introdução à química dos alimentos
- Atividade teórica assíncrona: Características e propriedades da Água
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 1 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 1 e 2 (valor 1,0 ponto).

##### 3ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Características gerais do leite e componentes fundamentais
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 2 referente ao conteúdo apresentado na semana 3 (valor 1,0 ponto).

##### 4ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Microbiologia do leite
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 3 referente ao conteúdo apresentado na semana 4 (valor 1,0 ponto).

**5ª e 6ª semanas:**

- Atividade teórica assíncrona: Leite de consumo/ leite fermentado
- Atividade teórica assíncrona: Queijos, nata manteiga e outros derivados lácteos
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 4 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 5 e 6 (valor 1,0 pontos).

**7ª, 8ª e 9ª semanas:**

- Atividade teórica assíncrona: - Características gerais da carne e componentes fundamentais
- Atividade teórica assíncrona: Classificação dos estabelecimentos de carnes e Produtos cárneos
- Atividade teórica assíncrona: Características sensoriais da carne
- Atividade teórica assíncrona: Conservação da carne mediante a aplicação de frio
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 5 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 7, 8 e 9 (valor 2,0 pontos).

**10ª e 11ª semanas:**

- Atividade teórica assíncrona: Características gerais do pescado
  - Atividade teórica assíncrona: Produtos derivados da pesca
  - Atividade teórica assíncrona: Conservação do pescado e do marisco mediante a aplicação de frio □
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 6 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 10 e 11 (valor 2,0 pontos).

**12ª semana:**

- Atividade teórica assíncrona: Processamento do Mel
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 7 referente ao conteúdo apresentado na semana 12 (valor 1,0 ponto).

**13ª semana:**

- Atividade teórica assíncrona: Ovos e produtos derivados
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 8 referente ao conteúdo apresentado na semana 13 (valor 1,0 ponto).

**14ª semanas:**

- Atividade síncrona: Reposição de atividade avaliativa
- Atividade síncrona: Encerramento da disciplina

**METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:**

- As aulas síncronas serão oferecidas via Google Meet ou qualquer outra plataforma de streaming, a combinar com os alunos, em caso de problemas de transmissão. A plataforma Padlet será utilizada como recurso para dinamização das atividades síncronas.
- O link para acesso à aula será enviado via portal didático da UFSJ ou grupo de whatsapp composto pelos alunos matriculados na disciplina. Em caso de problemas de transmissão, outra plataforma/aplicativo, a combinar, poderá ser utilizada. Será respeitado o horário previsto da disciplina, determinado pela Coordenação de Curso.
- A câmera e o microfone deverão ser abertos sempre que solicitado pela professora.
- Não será permitida a gravação de áudio e/ou vídeo durante a atividade síncrona.
- Materiais didáticos do curso (apostilas, cadernos, exercícios, vídeos) serão disponibilizados no Portal Didático ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)).
- Recomenda-se aos alunos a abertura de uma conta no gmail para acesso aos recursos dos programas da plataforma Google.
- Os alunos devem manter o perfil do Portal Didático atualizado, principalmente o e-mail de contato.
- Em conformidade com a RESOLUÇÃO No 012, de 4 de abril de 2018, que institui e regulamenta procedimentos acadêmicos no âmbito dos Cursos de Graduação da UFSJ e dá outras providências; seção V, artigo 12, parágrafo 5: O docente deve disponibilizar um horário semanal de no mínimo 3 (três) horas de duração para atendimento extraclasse, para o conjunto de disciplinas sob sua responsabilidade. Assim sendo, excetuando-se o horário estipulado para as atividades síncronas das disciplinas sob minha

responsabilidade fica estipulado o horário das 15:00 às 18:00 horas das terças e quintas-feiras para atendimento aos alunos matriculas nas uc's sob minha responsabilidade.

#### **AVALIAÇÕES E FREQUÊNCIA:**

- A pontuação final da disciplina será distribuída em 8 atividades síncronas, sendo que as avaliações 1,2,3,4,7 e 8 serão equivalentes a 1 ponto cada, as atividades avaliativas 5 e 6, 2 pontos cada, totalizando 10 pontos.
- O estudante que obtiver nota 6 ou superior será aprovado. O estudante que obtiver nota inferior a 6 realizará prova oral síncrona substitutiva, em escala de horário previamente definida pela professora, envolvendo todo conteúdo da disciplina. Na avaliação substitutiva, o aluno deverá obter nota mínima de 6 pontos para aprovação.
- Em caráter excepcional, a entrega/realização de avaliações poderão ser reagendadas por ocasião de eventuais problemas de rede.

A frequência será computada pela execução das atividades propostas, devendo o estudante concluir 75% destas, nas datas previstas, para ser considerado frequente.

#### **BIBLIOGRAFIA:**

BERTECHINI, A.G. Nutrição de Monogástricos. Editora UFLA. Lavras: UFLA. 2012, 373p.  
DUKES, H. H.; SWENSON, M. J. Fisiologia dos animais domésticos. 11 ed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1996, 856p.

LEHNINGER, A., NELSON, D. L., COX, M. M. Princípios de bioquímica. 2ª Ed. São Paulo. Editora Sarvier, 1995. 839p.

NUNES, I. J. Nutrição animal básica. Belo Horizonte: FEP – MVZ, 1998. 387p.: il.

TEIXEIRA, A. S. Alimentos e alimentação dos animais. Lavras, UFLA/FAEPE, 2001.

ROSTAGNO, H.S.; ALBINO, L.F.T.; DONZELE, J.L. et al. **Tabelas brasileiras para aves e suínos. Composição de alimentos e exigências nutricionais.** Viçosa: Editora UFV, 2011. 252 p.



---

Profa. Renata de Souza Reis

---

Coordenadora do Curso de Zootecnia  
Profa. Janaina Azevedo Martuscello Vieira da Cunha