| | |
|---|---|
| Universidade Federal de São João del-Rei | **ZOOTECNIA**<br><br>COORDENADORIA DO CURSO DE ZOOTECNIA |

**P L A N O D E E N S I N O**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **DISCIPLINA**: Tecnologia de Produtos de Origem Animal | | **ANO/SEMESTRE:** 2023/2 | **CARÁTER:** Obrigatória |
| **CARGA HORÁRIA:** 54h | **TEÓRICA:** 36h | **PRÁTICA:** 18h | **REQUISITO:** Microbiologia geral |
| **PROFESSOR:** Renata de Souza Reis | | **DEPARTAMENTO:** Zootecnia | |

**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:** O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 27 aulas geminadas, totalizando 54 horas-aula no semestre letivo:

- Aula 1 - Produção nacional e mundial de produtos de origem animal
- Aula 2 - Papel do Zootecnista frente ao processamento de produtos de origem animal
- Aula 3 - Introdução à química dos alimentos
- Aula 4 - Características e propriedades da Água – Aula prática Laboratório de TPOA
- Aula 5 - Características gerais do leite e componentes fundamentais
- Aula 6 - Microbiologia do leite
- Aula 7 - Leite de consumo/ leite fermentado
- Aula 8 - Queijos, nata manteiga e outros derivados lácteos
- Aula 9 –Atividade no laticínio experimental da EPAMIG - CTAN
- Aula 10 – **Atividade avaliativa 1**
- Aula 11 - Características gerais da carne e componentes fundamentais
- Aula 12 - Classificação dos estabelecimentos e carnes e Produtos cárneos

- Aula 13 - Características sensoriais da carne
- Aula 14 - Conservação da carne mediante a aplicação de frio
- Aula 15 - Visita ao abatedouro – São João – São João del-Rei
- Aula 16 - **Atividade avaliativa 2**
- Aula 17 - Características gerais do pescado
- Aula 18 - Produtos derivados da pesca
- Aula 19 - Conservação do pescado e do marisco mediante a aplicação de frio
- Aula 20 - – **Atividade avaliativa 3**
- Aula 21 – Processamento do Mel
- Aula 22 - Ovos e produtos derivados
- Aula 23 - Ovos e produtos derivados
- Aula 24 – Produtos de origem animal não convencionais
- Aula 25 - **Atividade avaliativa 4**
- Aula 26 – Visita técnica ao laticínio Porto Alegre – Rio Pomba – MG (300 Km ida + volta)
- Aula 27 – Exame final/prova substitutiva

**METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:**

- A disciplina será abordada por meio de aulas expositivas, com utilização de textos/materiais complementares e mídias diversas, estudos com base em livros, artigos científicos, apostilas, reportagens, vídeos, além da realização de exercícios, atividades e/ou estudos dirigidos.
- Os recursos utilizados nas aulas expositivas serão quadro e multimídia.
- Não será permitida a gravação das aulas.
- Orientações e comunicações gerais, eventuais atividades/exercícios de fixação e materiais para consulta serão disponibilizados no portal didático do campus virtual da UFSJ (www.campusvirtual.ufsj.edu.br) e/ou ambiente da Turma Virtual do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA)
  ( https://sigaa.ufsj.edu.br/sigaa/verTelaLogin.do ).
- A disciplina poderá ter a participação de profissionais convidados, com eventos abertos à comunidade acadêmica do curso de Zootecnia.
- Até 20% da carga horária da disciplina poderão ser ofertados em formato remoto, conforme Portaria MEC no 4.059, de 10 de dezembro de 2004.
  Os alunos matriculados deverão observar o disposto na Resolução no 22, de 06 de outubro de 2021/CONEP/UFSJ.

**AVALIAÇÕES E FREQUÊNCIA:**

Serão feitas 4 atividades avaliativas de 10 pontos cada. O computo da nota será feito pela média aritmética das 4 notas (4 trabalhos)

As atividades avaliativas poderão ser propostas em formatos distintos, incluindo elaboração de áudios, vídeos, tarefas, trabalhos, provas teóricas, entre outros.

Será oferecida uma avaliação substitutiva abordando todo o conteúdo do semestre para os alunos que não obtiverem nota igual ou superior a 6,0 pontos no final do semestre. A nota obtida na avaliação substitutiva substituirá a menor nota dentre as notas obtidas pelo aluno nas 4 avaliações, desde que seja superior a esta.

A frequência será computada pela presença do aluno em, no mínimo, 75% das aulas da disciplina, para que seja considerado frequente.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**


1. CAMPOS, M. T. F. S. Prática de Higiene e Manipulação de Alimentos. Viçosa: Editora UFV, 2000. 47p.
2. PINTO, P. S. A. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: UFV, 2008. 320 p.
3. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Série Caderno didático. Editora UFV, 2007. 81p.
4. ORDÓNEZ, J.A.P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.
5. RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2009. 599 p.


gov.br Documento assinado digitalmente
RENATA DE SOUZA REIS
Data: 04/07/2023 17:13:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Profª. Renata de Souza Reis

Prof. Rafael Fernandes Leite
Coordenador (a) do Curso de Zootecnia