Universidade Federal de São João del-Rei	**ZOOTECNIA** COORDENADORIA DO CURSO DE ZOOTECNIA

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Tecnologia de Produtos de Origem Animal		**ANO/SEMESTRE:** 2024/1	**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, em um total de 13,5 semanas de aula:

- 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 – atividade prática
- Aula 7 - Leite de consumo/ leite fermentado – atividade prática
- Aula 8 - Queijos, nata manteiga e outros derivados lácteos
- Aula 9 –Atividade no laticínio experimental da EPAMIG - CTAN– atividade prática
- Aula 10 – **Atividade avaliativa 1**
- Aula 11 - Características gerais da carne e componentes fundamentais – atividade prática
- Aula 12 - Classificação dos estabelecimentos e carnes e Produtos cárneos
- Aula 13 - Características sensoriais da carne – atividade prática
- Aula 14 - Conservação da carne mediante a aplicação de frio
- Aula 15 - Visita ao abatedouro – São João – São João del-Rei — atividade prática
- Aula 16 - **Atividade avaliativa 2**

- Aula 17 - Características gerais do pescado – atividade prática
- 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 – atividade prática
- Aula 22 - Ovos e produtos derivados – atividade prática
- Aula 23 - Ovos e produtos derivados
- Aula 24 – Produtos de origem animal não convencionais– atividade prática
- Aula 25 - **Atividade avaliativa 4**
- Aula 26 – atividade prática
- 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.
- 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:

CAMPOS, M. T. F. S. Prática de Higiene e Manipulação de Alimentos. Viçosa: Editora UFV, 2000. 47p.

PINTO, P. S. A. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: UFV, 2008. 320 p.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2009. 599 p.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Série Caderno didático. Editora UFV, 2007. 81p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASTRO, A. Gomes. Embalagens para a Indústria Alimentar. Instituto Piaget, 2003. 609 p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 a ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 652 p.

ORDÓNEZ, J.A.P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

PARDI, M. C; SANTOS, I. F. S.; SOUZA, E. R. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: UFG, v. 1, 2006. 624 p.

TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 3a ed. Campo Grande: UFSM, 2008. 192p.

gov.br Documento assinado digitalmente
RENATA DE SOUZA REIS
Data: 13/12/2023 13:19:31-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Profª Renata de Souza Reis

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