



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/VAGAS: 2º período emergencial 2020/50 vagas	CARÁTER: Obrigatória
--	---	-----------------------------

CARGA HORÁRIA: 54 horas	TEÓRICA: 54 h	PRÁTICA: 0h	REQUISITO: 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 síncrona: Papel do Zootecnista frente ao processamento de produtos de origem animal

2ª semana:

- Atividade teórica síncrona: Introdução à química dos alimentos
- Atividade teórica assíncrona: Química dos alimentos (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade teórica síncrona: 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 síncrona: Características gerais do leite e componentes fundamentais
- Atividade teórica assíncrona: Características gerais do leite e componentes fundamentais (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 2 referente ao conteúdo apresentado na semana 3 (valor 1,0 ponto).

4ª semana:

- Atividade teórica síncrona: Microbiologia do leite

- Atividade teórica assíncrona: Microbiologia do leite (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 3 referente ao conteúdo apresentado na semana 4 (valor 1,0 ponto).

5ª semana:

- Atividade teórica síncrona: Leite de consumo/ leite fermentado
- Atividade teórica síncrona: Queijos, nata manteiga e outros derivados lácteos
- Atividade teórica assíncrona: Leite de consumo/ leite fermentado; Queijos, nata manteiga e outros derivados lácteos (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 4 referente ao conteúdo apresentado na semana 5 (valor 1,0 ponto).

6ª semana:

- Atividade teórica síncrona: - Características gerais da carne e componentes fundamentais
- Atividade teórica assíncrona: - Características gerais da carne e componentes fundamentais (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 5 referente ao conteúdo apresentado na semana 6 (valor 1,0 ponto).

7ª semana:

- Atividade teórica síncrona: Classificação dos estabelecimentos de carnes e Produtos cárneos
- Atividade teórica síncrona: Características sensoriais da carne
- Atividade teórica assíncrona: Conservação da carne mediante a aplicação de frio (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 6 referente ao conteúdo apresentado na semana 7 (valor 1,0 ponto).

8ª semana:

- Atividade teórica síncrona: Características gerais do pescado
- Atividade teórica síncrona: Produtos derivados da pesca
- Atividade teórica assíncrona: Características gerais do pescado, Produtos derivados da pesca (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 7 referente ao conteúdo apresentado na semana 8 (valor 1,0 ponto).

9ª semana:

- Atividade teórica síncrona: Conservação do pescado e do marisco mediante a aplicação de frio
- Atividade teórica assíncrona: Conservação do pescado e do marisco mediante a aplicação de frio (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 8 referente ao conteúdo apresentado na semana 9 (valor 1,0 ponto).

10ª semana:

- Atividade teórica síncrona: Processamento do Mel
- Atividade teórica assíncrona: Processamento do Mel (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos)

publicados em mídias sociais)

- Atividade síncrona: atividade avaliativa 9 referente ao conteúdo apresentado na semana 10 (valor 1,0 ponto).

11ª semana:

- Atividades teórica síncrona: Ovos e produtos derivados
- Atividade teórica assíncrona Ovos e produtos derivados (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 10 referente ao conteúdo apresentado na semana 11 (valor 1,0 ponto).

12ª semana:

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

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

- A disciplina será abordada por meio de aulas expositivas em ambiente virtual.
- As aulas virtuais serão oferecidas, primariamente via Google Meet ou qualquer outra plataforma de streaming, a combinar com os alunos, em caso de problemas de transmissão.
- As aulas síncronas serão oferecidas por meio de transmissões ao vivo (*Lives*) pré-agendadas, onde os alunos irão interagir com o professor por meio do chat. Será respeitado o horário previsto da disciplina.
- As aulas assíncronas serão pré-gravadas e disponibilizadas no Youtube em datas agendadas ou serão adicionados capítulos e matérias áudio-visuais ao portal didático ou outra plataforma digital que seja mais acessível ao aluno.
- Materiais didáticos complementares ao curso (apostilas, cadernos, exercícios, vídeos) serão disponibilizados no Portal Didático (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.
- Todos os avisos e agendamentos de eventos serão comunicados por grupo de whatsapp.
- 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 no primeiro período remoto emergencial 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.
- Os alunos deverão observar o disposto na Resolução 007/2020/CONEP.

AVALIAÇÕES:

- Serão realizadas dez atividades avaliativas (1 ponto cada) distribuídas de forma síncrona durante o período emergencial remoto totalizando 10 pontos.
- Caso o aluno não tenha como realizar qualquer atividade proposta o mesmo poderá realizar a atividade de maneira assíncrona via portal didático na 12ª semana do período.

Frequência:

O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas.

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