



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: 2019/2	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 prática 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 – Mel – Aula Prática – Laboratório de Apicultura
- Aula 22 - Ovos e produtos derivados
- Aula 23 - Ovos e produtos derivados – Aula prática laboratório de TPOA
- Aula 24 - -- **Atividade avaliativa 4**
- Aula 25 - Apresentação de trabalhos
- Aula 26 - Apresentação de trabalhos
- Aula 27 – Exame final/prova substitutiva

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

- A disciplina será abordada por meio de aulas expositivas.
- Os recursos utilizados nas aulas expositivas serão quadro e multimídia.

AVALIAÇÕES: O total de 10 pontos será assim distribuído:

- Atividade avaliativa - referente ao conteúdo Tecnologia de leite e derivados: 30%
- Atividade avaliativa - Prova escrita - referente ao conteúdo Tecnologia de Carne: 30%
- Atividade avaliativa referente ao conteúdo Tecnologia de Pescados: 20%
- Atividade avaliativa referente ao conteúdo Tecnologia de Ovos: 10%
- Apresentação de trabalhos – 10%

Será oferecida uma avaliação substitutiva abordando todo o conteúdo do semestre para os alunos que obtiverem nota inferior a 6.0 pontos no final do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

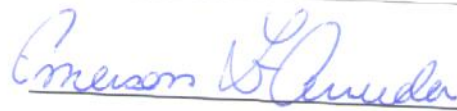
1. CAMPOS, M. T. F. S. Prática de Higiene e Manipulação de Alimentos. Viçosa: Editora UFV, 2000. 47p.
2. PINTO, P. S. A. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: UFV, 2008. 320 p.
3. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Série Caderno didático. Editora 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.



Professor Responsável
Prof^a Renata de Souza Reis/
Prof^a Leila de Genova Gaya



Coordenador do Curso de Zootecnia
Prof. Emerson Zumpichiatti Arruda