



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2022
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	MEDICINA VETERINÁRIA (470)
Disciplina	2666 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Turma	MVI-C

Carga Horária: 51

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Principais constituintes dos alimentos: água, proteínas, lipídios, carboidratos, vitaminas e minerais. Microbiologia de alimentos. Produtos de origem animal: carnes, leite, ovos e pescado. Princípios de fabricação de derivados de carne e leite. Gestão da qualidade em alimentos.

I. Objetivos

Capacitar o aluno quanto a compreensão dos aspectos relacionados aos alimentos de origem animal, incluindo desde a composição química, valor nutricional, susceptibilidade à deterioração, até métodos de conservação e transformação de produtos, bem como armazenamento e transporte desses alimentos.

II. Programa

- Definição de tecnologia de alimentos
- Principais constituintes dos alimentos
 - Importância da água nos alimentos
 - Proteínas e desnaturação proteica
 - Carboidratos e suas reações químicas em alimentos
 - Lipídios, oxidação e emulsões
- Fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos
 - Fatores intrínsecos
 - Fatores extrínsecos
- Microbiologia de alimentos
 - Micro-organismos de interesse em alimentos
- Tecnologia do leite
 - Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção
 - Composição química do leite
 - Contaminação do leite
 - Industrialização do leite derivados
 - Operações de beneficiamento e processamento do leite e derivados
- Tecnologia de carnes
 - Estrutura do músculo e tecidos
 - Composição química da carne e suas alterações
 - Contaminação da carne
 - Industrialização da carne e seus derivados
 - Abate
 - Refrigeração e congelamento de produtos cárneos
 - Armazenagem e transporte de produtos cárneos
- Tecnologia de pescados
 - Composição química dos pescados e suas alterações
 - Contaminação dos pescados
 - Processamento e conservação dos pescados
 - Elaboração de produtos de pescados
- Tecnologia de ovos
 - Composição química dos ovos
 - Processos de conservação de ovos e produtos derivados
- Gestão da qualidade na indústria de alimentos
- Atividades práticas em laboratório

III. Metodologia de Ensino

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas teóricas expositivas e dialogadas e aulas práticas relacionando os conhecimentos teóricos e práticos. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia, retroprojektor e laboratórios para aulas práticas.

IV. Formas de Avaliação

Serão realizadas duas provas teóricas e dois seminários com peso de 20 cada, totalizando 80 da média final. Os relatórios de aulas práticas, possíveis visitas técnicas e participação/entrega de outras atividades realizadas irão compor os 20 restantes. Uma avaliação extra será realizada ao final do semestre para recuperação de nota em substituição ao exame final da disciplina.

V. Bibliografia



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2022	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	MEDICINA VETERINÁRIA (470)	
Disciplina	2666 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Carga Horária: 51
Turma	MVI-C	

PLANO DE ENSINO

Básica

BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: Ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Livraria Varela: São Paulo, 1992.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GOMBOSSY, B. D.; LANDGRAF, M. F. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Complementar

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. 1 Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M. FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 1. Ed. Viçosa: UFV, 2006.

NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e Metodologias. 1. Ed. Viçosa: UFV, 2006.

TORTORA, G. J. Microbiologia. 10. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 04/2022

Data: 14/07/2022