



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2023
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1827 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Turma	EAI

Carga Horária: 136

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Composição química da carne. Estrutura dos músculo e tecidos. Abate: Fluxogramas, instalações e equipamentos. Processamento de carne bovina e suína: fabricação de embutidos. Processamento de carne de aves. Tecnologia de pescado. Leite: classificação, composição. Aspectos industriais dos laticínios. Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção. Análises físico-químicas do leite. Operações de beneficiamento e processamento do leite: filtração, resfriamento, padronização, homogeneização, pasteurização, esterilização e envase. Processamento de queijos, manteiga, produtos fermentados, sorvetes, leites concentrados e em pó. Experimentos em usina

I. Objetivos

Capacitar o aluno a compreender a composição geral dos alimentos de origem animal, possibilidade de modificação da matéria-prima e de contaminação ao longo da cadeia de produção. Estudar métodos de conservação e transformação de produtos, assim como, o armazenamento e transporte desses alimentos.

II. Programa

1. Tecnologia do leite
 - 1.1. Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção
 - 1.2. Composição química do leite
 - 1.3. Contaminação do leite
 - 1.4. Industrialização do leite e derivados
 - 1.5. Operações de beneficiamento e processamento do leite e derivados
 - 1.6. Aulas práticas
 - 1.6.1. Análises físico-químicas do leite
 - 1.6.2. Elaboração de doce de leite
 - 1.6.3. Elaboração de manteiga
 - 1.6.4. Elaboração de queijo minas frescal.
Elaboração de queijo tipo mussarela
 - 1.6.5. Elaboração de Ricota.
 - 1.6.6. Elaboração de bebida láctea a partir do soro de queijo.
 - 1.6.7. Elaboração de requeijão cremoso
 - 1.6.8. Elaboração de Queijo tipo Cream Cheese
 - 1.6.9. Elaboração de iogurte
 - 1.6.10. Elaboração de sorvete
2. Tecnologia de carnes
 - 2.1. Estrutura do músculo e tecidos
 - a) Composição química da carne e suas alterações
 - 2.2. Contaminação da carne
 - 2.3. Industrialização da carne e seus derivados
 - a) Abate
 - b) Refrigeração e Congelamento de Produtos cárnicos.
 - c) Armazenagem e transporte de Produtos cárnicos.
 - 2.4. Aulas práticas (Carne Bovina, Carne Suína e de Aves)
 - 2.4.1. Elaboração de lingüiça frescal
 - 2.4.2. Elaboração de hambúrguer
 - 2.4.3. Elaboração de presunto
 - 2.4.4. Elaboração de empanados
 - 2.4.5. Elaboração de lingüiça defumada
 - 2.4.6. Elaboração de Costela e Bacon defumado
 - 2.4.7. Elaboração de Charque
3. Tecnologia de pescados
 - 3.1. Composição química dos pescados e suas alterações
 - 3.2. Contaminação dos pescados
 - 3.3. Processamento e conservação dos pescados
 - a) Elaboração de surimi.
 - b) Elaboração de concentrados protéicos de pescado.
 - 3.4. Aula prática de avaliação da qualidade dos pescados
 - 3.5. Elaboração de peixe defumado
 - 3.6. Elaboração de empanado de peixe
4. Tecnologia de ovos
 - 4.1. Composição química dos ovos
 - 4.2. Processamento e conservação de ovos
 - 4.3. Aula prática de avaliação da qualidade dos ovos



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2023	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1827 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Carga Horária: 136
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

5. Tecnologia de beneficiamento do Mel.

III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas expositivas e aulas práticas, Moodle, quadro de giz, projetor multimídia, laboratórios.

IV. Formas de Avaliação

São aplicadas duas provas escritas por semestre e eventualmente relatórios e seminários. No final de cada semestre é aplicada uma prova de recuperação escrita avaliando o conteúdo do semestre.

Todos os acadêmicos poderão fazer a prova de recuperação.

A nota final da disciplina será formada a partir da média das avaliações semestrais.

A participação no simulado do ENADE também poderá compor notas na disciplina.

V. Bibliografia

Básica

- BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. Atheneu. São Paulo – SP, 1998.
- FURTADO, M.M. Et. Al. Tecnologia de queijos. Manual Técnico para Produção Industrial de Queijos. Editora Dipemar. 1ª Edição, 1994. São Paulo. SP.
- GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos, 7 ed. Livraria Nobel S. A. 1977.
- Manual para Fabricação de Laticínios. Fundação: Centro Tecnológico de Minas Gerais. Belo Horizonte. MG, 1985. (Série de Publicações Técnicas, 014).
- MOSQUIM, M.C.A. Fabricando sorvetes com qualidade. Editora Fonte Comunicações, 1999. São Paulo. SP.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.
- SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. Editora Varela, 2000. São Paulo. SP.

Complementar

- CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de Produtos Lácteos. Coleção Lácteos. Volume 3. Elsevier, 2017. 360p. ISBN 9788535280852
- CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Química, Bioquímica, análise sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e derivados. 2016. Elsevier.
- CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de Leites de consumo. 2017. Elsevier.
- TERRA, N.N. Apontamentos de Tecnologia de Alimentos. Editora Unisinos, 1998. São Leopoldo. RS.
- TRONCO, V.M. Aproveitamento do leite, Elaboração de seus derivados na propriedade Rural. Editora Agropecuária, 1996. Guaíba.RS.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 02
Data: 11/05/2023