



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2023
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	MEDICINA VETERINÁRIA (470)
Disciplina	2666 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Turma	MVI-B

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

Habilitar o aluno a entender sobre a composição dos alimentos e ainda reconhecer os métodos mais utilizados para sua conservação. Proporcionar ao aluno a vivência prática dos métodos de transformação e conservação vistos em sala, além de estimular o trabalho em equipe e preocupação com as etapas dos processos.

II. Programa

- Principais constituintes dos alimentos
 - Água
 - Proteínas
 - Lipídios
 - Carboidratos
 - Vitaminas
 - Minerais
- Microbiologia de alimentos
 - Relação entre vida útil e desenvolvimento microbiano
 - Fatores que retardam o desenvolvimento microbiano
 - Principais micro-organismos na área de alimentos
- Carnes
 - Definição e principais características
 - Bioquímica da carne
 - Produtos cárneos
 - Princípios de fabricação de derivados
 - Aulas práticas
- Leites
 - Definição e principais características
 - Bioquímica da leite
 - Laticínios
 - Princípios de fabricação de derivados
 - Aulas práticas
- Ovos
- Pescados
- Gestão da qualidade na indústria de alimentos.

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas, visitas técnicas, aplicação de metodologias ativas (Problem Based Learning e Team Based Learning), aulas práticas e, eventualmente, seminários.

IV. Formas de Avaliação

Duas provas no semestre (60 da nota final), um relatório por aula prática contemplando necessariamente os resultados e respectivas análises gerando uma conclusão (10 da nota final), atividades em sala (10 da nota final) e seminários (20 da nota final). Para compor cada parcela citada, serão consideradas as médias aritméticas entre todas as atividades executadas associadas a cada tipo de avaliação.

A recuperação da nota para os alunos que, eventualmente, não alcançarem a média de aprovação na disciplina, ocorrerá por meio de uma avaliação que poderá conter qualquer um dos conteúdos tratados em sala durante o semestre. Esta avaliação substituirá a parcela da nota associada às provas regulares (60).

As demais parcelas serão mantidas para compor a nota.

V. Bibliografia

Básica

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e prática. 2ª Ed., Editora Artmed, 2006.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2023	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	MEDICINA VETERINÁRIA (470)	
Disciplina	2666 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Carga Horária: 51
Turma	MVI-B	

PLANO DE ENSINO

2011.

Complementar

OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 1 ed. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 02

Data: 11/05/2023