



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2022
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre
<b>Curso</b>	MEDICINA VETERINÁRIA (470)
<b>Disciplina</b>	2666 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
<b>Turma</b>	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

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

1. Definição de tecnologia de alimentos
2. Principais constituintes dos alimentos
  - 2.1 Importância da água nos alimentos
  - 2.2 Proteínas e desnaturação proteica
  - 2.3 Carboidratos e suas reações químicas em alimentos
  - 2.4 Lipídios, oxidação e emulsões
3. Fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos
  - 3.1 Fatores intrínsecos
  - 3.2 Fatores extrínsecos
4. Microbiologia de alimentos
  - 4.1 Micro-organismos de interesse em alimentos
5. Tecnologia do leite
  - 5.1 Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção
  - 5.2 Composição química do leite
  - 5.3 Contaminação do leite
  - 5.4 Industrialização do leite derivados
  - 5.5 Operações de beneficiamento e processamento do leite e derivados
6. Tecnologia de carnes
  - 6.1 Estrutura do músculo e tecidos
    - 6.1.1 Composição química da carne e suas alterações
  - 6.2 Contaminação da carne
  - 6.3 Industrialização da carne e seus derivados
    - 6.3.1 Abate
    - 6.3.2 Refrigeração e congelamento de produtos cárneos
    - 6.3.3 Armazenagem e transporte de produtos cárneos
7. Tecnologia de pescados
  - 7.1 Composição química dos pescados e suas alterações
  - 7.2 Contaminação dos pescados
  - 7.3 Processamento e conservação dos pescados
    - 7.3.1 Elaboração de produtos de pescados
8. Tecnologia de ovos
  - 8.1 Composição química dos ovos
  - 8.2 Processos de conservação de ovos e produtos derivados
9. Gestão da qualidade na indústria de alimentos
10. 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, retroprojeter 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

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

## 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