



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano 2024

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

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, tecnologias de produção e ainda reconhecer os métodos mais utilizados para sua conservação. Proporcionar ao aluno a vivência prática do universo da produção de alimentos, além de estimular o trabalho em equipe e a preocupação com as etapas dos processos.

II. Programa

- 1 Principais constituintes dos alimentos
 - 1.1 Água
 - 1.2 Proteínas
 - 1.3 Lipídios
 - 1.4 Carboidratos
 - 1.5 Vitaminas
 - 1.6 Minerais
- 2 Microbiologia de alimentos
 - 2.1 Relação entre vida útil e desenvolvimento microbiano
 - 2.2 Fatores que retardam o desenvolvimento microbiano
 - 2.3 Principais micro-organismos na área de alimentos
- 3 Carnes
 - 3.1 Definição e principais características
 - 3.2 Bioquímica da carne
 - 3.3 Produtos cárneos
 - 3.4 Princípios de fabricação de derivados
 - 3.5 Aulas práticas
- 4 Leites
 - 4.1 Definição e principais características
 - 4.2 Bioquímica da leite
 - 4.3 Laticínios
 - 4.4 Princípios de fabricação de derivados
 - 4.5 Aulas práticas
- 5 Ovos
- 6 Pescados
- 7 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) e aulas práticas.

IV. Formas de Avaliação

Duas provas no semestre (60 da nota final), atividades em sala (10 da nota final), um relatório por aula prática contemplando necessariamente os resultados e respectivas análises gerando uma conclusão (15 da nota final) e a defesa dos relatórios (15 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 final.

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, 2011.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2024	
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

FENNEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema – 4ª ed. - Editora Artmed, 2010.

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: 03
Data: 09/05/2024