UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2011**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**MEDICINA VETERINÁRIA (470)**
Disciplina	**1301 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**
Turma	**MVI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária:	**51**
C. Horár. Ext.:	**0**

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 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

Tecnologia do leite
a) Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção
6.1. Composição química do leite
6.2. Contaminação do leite
6.3. Industrialização do leite e derivados
a) Operações de beneficiamento e processamento do leite e derivados
6.4. Aulas práticas
6.4.1. Análises físico-químicas do leite
6.4.2. Elaboração de doce de leite
6.4.3. Elaboração de manteiga
6.4.4. Elaboração de queijo minas frescal.
Elaboração de queijo tipo mussarela
6.4.5. Elaboração de Ricota.
6.4.6. Elaboração de bebida láctea a partir do soro de queijo.
6.4.7. Elaboração de requeijão cremoso
6.4.8. Elaboração de Queijo tipo Cream Cheese
6.4.9. Elaboração de iogurte
6.4.10. Elaboração de sorvete
7. Tecnologia de carnes
7.1. Estrutura do músculo e tecidos
a) Composição química da carne e suas alterações
7.2. Contaminação da carne
7.3. Industrialização da carne e seus derivados
a) Abate
b) Refrigeração e Congelamento de Produtos cárnicos.
c) Armazenagem e transporte de Produtos cárnicos.
7.4. Aulas práticas (Carne Bovina, Carne Suína e de Aves)
7.4.1. Elaboração de lingüiça frescal
7.4.2. Elaboração de hamburguer
7.4.3. Elaboração de presunto
7.4.4. Elaboração de empanados
7.4.5. Elaboração de lingüiça defumada
7.4.6. Elaboração de Costela e Bacon defumado
7.4.7. Elaboração de Charque
Tecnologia de pescados
8.1. Composição química dos pescados e suas alterações
8.2. Contaminação dos pescados
8.3. Processamento e conservação dos pescados
a) Elaboração de surimi.
b) Elaboração de concentrados protéicos de pescado.
8.4. Aula prática de avaliação da qualidade dos pescados
8.5. Elaboração de peixe defumado
8.6. Elaboração de empanado de peixe
9. Tecnologia de ovos
9.1. Composição química dos ovos
9.2. Processamento e conservação de ovos
9.3. 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	**2011**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**MEDICINA VETERINÁRIA (470)**
Disciplina	**1301 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**
Turma	**MVI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **51**
C. Horár. Ext.: **0**

PLANO DE ENSINO

10. Tecnologia de beneficiamento do Mel.

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas e práticas;
Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojetor.

IV. Formas de Avaliação

Relatórios referentes às aulas práticas;
Trabalhos de acompanhamento
Seminários
2 Provas dissertativas por semestre.

V. Bibliografia

Básica

TRONCO, V.M. Aproveitamento do leite, Elaboração de seus derivados na propriedade Rural. Editora Agropecuária, 1996. Guaíba.RS.
MOSQUIM, M.C.A. Fabricando sorvetes com qualidade. Editora Fonte Comunicações, 1999. São Paulo. SP.
TERRA, N.N. Apontamentos de Tecnologia de Alimentos. Editora Unisinos, 1998. São Leopoldo. RS.
SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. Editora Varela, 2000. São Paulo. SP.
Manual para Fabricação de Laticínios.Fundação: Centro Tecnológico de Minas Gerais. Belo Horizonte. MG, 1985. (Série de Publicações Técnicas, 014).
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.
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.
BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. Atheneu. São Paulo - SP, 1998.

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 03/2011
Data: 24/02/2011