



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Ano/Semestre

2015.1

1. Identificação		
1.1. Unidade Acadêmica: Centro de Ciências Agrárias		
1.2. Curso(s): Zootecnia		
1.3. Nome da Disciplina: Classificação e Processamento de Produtos de Origem Animal		Código: AJ0032
1.4. Professor(a):		
1.5. Caráter da Disciplina: (X) Obrigatória () Optativa		
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: (X) Semestral () Anual () Modular		
1.7. Carga Horária (CH) Total: 64h	CH Teórica: 64h	CH Prática:
2. Justificativa		
A disciplina aborda as características de composição química e física dos alimentos de origem animal incluindo as carnes de diferentes espécies, pescados, leite, ovos e mel. A disciplina ainda discute a classificação desses alimentos com bases nas legislações em vigor sendo de grande conhecimento para o profissional Zootecnista.		
3. Ementa		
Legislação atual da produção de alimentos de origem animal, a inspeção dos processos e dos produtos, os estabelecimentos industriais, a estrutura e composição dos alimentos de origem animal, as alterações e adulterações desses produtos, o acondicionamento de carnes, pescado, leite, ovos, mel e produtos derivados e o uso de ingredientes e aditivos usados na indústria para a obtenção de produtos de qualidade.		
4. Objetivos – Geral e Específicos		
Objetivo geral: Conhecer o processo de produção dos produtos de origem animal, passando por transporte, transformação, manipulação, armazenamento e distribuição de carne, leite, pescado, ovos, mel e seus derivados. Objetivos específicos: - Compreender técnicas de processamento dos produtos de origem animal; - Entender a classificação, inspeção, armazenamento, distribuição e comercialização dos produtos de origem animal; - Conhecer as normas e critérios de qualidade atuais para esse tipo de alimento.		
5. Descrição do Conteúdo/Unidades		Carga Horária
Aspectos legais da cadeia de elaboração de produtos de origem animal		2h
Abate de animais		4h
Estrutura do músculo e conversão do músculo em carne		2h
Classificação e processamento de produtos cárneos		2h
Avaliação da qualidade da carne		4h
Composição e classificação do pescado		2h

Defumação do pescado	2h
Farinha e óleo de pescado	2h
CMS e Surimi	2h
Produção de hambúrguer	2h
Obtenção higiênica do leite, nutrição e composição química	4h
Classificação do leite e estabelecimentos produtores	2h
Técnicas de conservação	4h
Doce de leite	2h
Leites fermentados: Iogurte e bebida láctea	2h
Manteiga	2h
Produção de queijos	2h
Ovos e seus derivados	2h
Mel – composição e aspectos legais	2h
Avaliações e Seminários	18h
6. Metodologia de Ensino	
As aulas expositivas com auxílio de projetor multimídia; Aulas práticas demonstrativas em laboratório próprio; Seminários para o envolvimento do aluno com o assunto dado em sala de aula;	
7. Atividades Discentes	
Relatórios; - Trabalhos escritos e exposição oral de produtos específicos na forma de seminários. Os seminários serão realizados em equipe composta por no máximo cinco alunos. Abordarão os seguintes temas: linguiça e salsicha; fermentados de pescado; aspectos tecnológicos do sorvete; leites desidratados; derivados de ovos; produtos obtidos a partir do processamento do mel.	
8. Avaliação	
Será composta de duas (2) avaliações parciais do conteúdo abordado na disciplina e de um (1) seminário que valerá como 3ª nota. A média final será calculada da seguinte forma: $MF = \frac{(AP1 + AP2 + NS)}{3}$ Onde: AP1 = Primeira Avaliação Parcial AP2 = Segunda Avaliação Parcial NS = Nota do seminário A avaliação final será realizada com todo o conteúdo.	
9. Bibliografia Básica e Complementar	
Básica: FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática . 2ªed. São Paulo: Artmed, 2006. GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação . São Paulo: Atheneu, 2011. 608 p. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos . Vol. 2. Alimentos de Origem Animal, Artmed Editora, S.A., 2005. 279p.	
Complementar: CONTRERAS CASTILLO, C.J., ed. Qualidade da Carne . Livraria Varela, São Paulo. 2006. 240p. LAWRIE, R.A. Ciência da carne . 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 384 p. PINTO, P.S.A. Inspeção e Higiene de Carnes . São Paulo: Editora UFV, 2008. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Disponível em: www.agricultura.gov.br/lagislacao FARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne , Goiânia: Editora UFG, 1993-94, 2v.	