



**Ministério da Educação
Universidade Federal do Ceará
Pró-Reitoria de Graduação**


Profª. Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Curso: Zootecnia		2. Código: 64	
3. Modalidade(s): Bacharelado		4. Currículo (s): 2001.1	
5. Turno(s):	Diurno	☒	Noturno
6. Departamento: Tecnologia de Alimentos			
8. Nome da Disciplina:	Classificação e Processamento de Produtos de Origem Animal		
7. Código	AJ0032		
9. Pré-Requisitos:			
10. Có-Requisitos:			
11. Carga Horária/Número de Créditos:			
Duração em Semanas	Carga Horária Semanal		Carga Horária Total
16	Teóricas: 4	Práticas:	64
Número de Créditos: 4		Período: 6	
12. Caráter de Oferta da Disciplina:			
Obrigatória:	☒	Optativa:	
13. Regime da disciplina			
Anual:		Semestral:	☒
14. Justificativa:			
A disciplina aborda as características de composição química e física dos alimentos de origem animal, incluídos: a carne das diferentes espécies animais, o pescado, o leite, os ovos de consumo e o mel de abelhas e dos produtos derivados. A disciplina também discute a classificação desses alimentos com base na legislação em vigor e os processos industriais para sua obtenção. Apresenta as formas básicas de preservação e as vias de deterioração dos alimentos de origem animal.			

15. Ementa:

O conteúdo da disciplina inclui a 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.

16. Descrição do Conteúdo:

Unidades e Assuntos das Aulas Teóricas	Semana	Nº de horas-aulas
1. O sistema de produção de carnes, pescado, ovos, mel e produtos derivados e seus aspectos legais (MAPA, RIISPOA, SIF, SIE e SIM)	1	4
2. Os estabelecimentos industriais de alimentos de origem animal e a classificação dos diferentes produtos industriais	2	4
3. Abate de animais e produção de carnes vermelhas de qualidade	3	4
4. A obtenção de carnes desidratadas como exemplo de industrialização de carnes vermelhas.	4	4
5. O processo de enlatamento de produtos derivados da carne como exemplo de processamento térmico com produtos cárneos	5	4
6. A composição e classificação do pescado como alimento de alto valor nutritivo	6	4
7. As proteínas do pescado e o surimi como exemplos do processamento atual de produtos pesqueiros	7	4
8. A indústria de obtenção de farinha e óleo de pescado	8	4
9. O leite como alimento. Propriedades físicas, composição química e higiene.	9	4
10. Classificação do leite de consumo e dos estabelecimentos produtores e processadores.	10	4
11. A produção de queijos como exemplo da industrialização do leite	11	4
12. Processamento deiogurtes, bebidas lácteas, manteiga, doce de leite	12	4
13. A indústria de produtos avícolas: Carne e ovos. Classificação dos estabelecimentos.	13	4
14. Produtos derivados do ovo. Congelamento, resfriamento e desidratação	14	4
15. Classificação dos estabelecimentos produtores e dos produtos derivados do mel de mel de abelhas	15	4
16. Avaliação de rendimento	16	4



17. Bibliografia Básica

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Ministério da Agricultura. Brasília, 1997.

SWAISGOOD, H.E. Characteristics of Milk, Chapter 14. In: FENNEMA, O.R. **Food Chemistry**, 3rd edition. Marcel Dekker, New York, 1996.

RAMOS, E.M., GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da Qualidade de Carnes**. Editora UFV, Viçosa, 2007. 599p.

LAWRIE, R.A. **Ciência da Carne**. 6^a Edição, Artmed Editora, Porto Alegre, 2005. 384p.

ORDÓÑEZ PEREDA, J.A., ed. **Tecnologia de Alimentos: Vol. 2 Alimentos de Origem Animal**, Artmed, Porto Alegre, 2005. 279p.

SIND. COM. VAREJISTA DE CARNES FRESCAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Carnes e Cortes**. SEBRAE, São Paulo, 2000. 132p.

PARDI, M.C., DOS SANTOS, I.F., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. *Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne*, 2^a ed., vol. 1, Editora UFG, Goiânia, 2001. 623p.

PRATA, L.F. **Fundamentos de Ciência do Leite**, Editora FUNEP, 2001. 287p.

OLIVEIRA, A.J., BRASIL, J.G., editores. **Leite: Obtenção e Qualidade do Produto Fluido**, Editora FEALQ, 1996. 80p.

TRONCO, V.M. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite**. Editoraufsm, 2003. 192p.

BRANDÃO, S.C.C. **Nova Legislação Comentada de Produtos Lácteos**, Fonte Comunicações e Editora. 2002. 327p.

OLIVO, R. editor. **O Mundo do Frango**, Ed. do autor. 2006. 680p.

MARTIN, R.E., CARTER, E.P., FLICK, Jr., DAVIES, L.M., eds. **Marine and Freshwater Products Handbook**. Technomics Publishing Co., Inc. Lancaster, PA, 2000. 982p.

RUITER, E.A. ET al. **El pescado y los productos derivados de la pesca**. Composición, propiedades nutritivas y estabilidad. Facultad de Medicina Veterinaria, Universidad de Utrech, Holanda. 1999. 430.

18. Bibliografia Complementar:

- Legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. www.agricultura.gov.br/legislação
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária www.anvisa.gov.br

19. Avaliação da Aprendizagem:

Os estudantes são avaliados nesta disciplina através de duas provas parciais (40% da nota final) não cumulativas referentes às aulas teóricas e um relatório das visitas técnicas ou um trabalho individual escrito (20% da nota final). O exame final previsto para os estudantes que não passarem por média inclui toda a matéria do semestre.



Profª. Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia