



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

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

| |
|--------------------------|
| Currículo |
| 2015.1 / 2018.1 / 2025.1 |


Prof.ª Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia

| | | | | | |
|---|------------------|---------------|-----------|----------------|--|
| 1. Identificação | | | | | |
| 1.1. Unidade Acadêmica: Centro de Ciências | | | | | |
| 1.2. Curso(s): Zootecnia | | | | | |
| 1.3. Nome da Disciplina: Classificação e Processamento de Produtos de Origem Animal | | | | | |
| 1.4. Código da Disciplina: AJ0032 | | | | | |
| 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: 64 | C.H. Teórica: 64 | C.H. Prática: | C.H. EaD: | C.H. Extensão: | C.H. Prática como componente curricular – PCC ¹ (apenas para cursos de licenciatura): |
| 1.8. Pré-requisitos (quando houver): | | | | | |
| 1.9. Co-requisitos (quando houver): | | | | | |
| 1.10. Equivalências (quando houver): | | | | | |
| 1.11. Professor(a): Ana Paula Colares de Andrade | | | | | |
| 2. Justificativa | | | | | |
| A disciplina Classificação e Processamento de Produtos de Origem Animal possibilita o aprendizado sobre legislação, inspeção, tecnologias de transformação, estrutura e composição de alimentos de origem animal, além de conhecimentos sobre alterações, uso de ingredientes e aditivos, adulterações e acondicionamento para a obtenção de produtos de qualidade. | | | | | |
| 3. Ementa | | | | | |
| Legislação atual na produção de alimentos de origem animal (carnes, pescado, leite, ovos, mel e derivados). Inspeção dos processos industriais e dos produtos. Composição e elaboração dos principais alimentos de origem animal. | | | | | |
| 4. Objetivos – Geral e Específicos | | | | | |
| Geral: Fornecer conteúdo referente ao processamento de carnes, pescado, leite, ovos e mel. | | | | | |

| Específicos: <ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer conceitos referentes à legislação que concerne o processamento de carnes, pescado, leite e derivados, ovos e mel; • Fornecer ao discente os principais princípios do processamento dos produtos cárneos, derivados de pescado, laticínios, ovos e mel. | |
|--|---------------|
| 5. Descrição do Conteúdo/Unidades | Carga Horária |
| UNIDADE 1 <ul style="list-style-type: none"> • <i>Aspectos Básicos de Ciência da Carne</i> Aspectos Legais da Cadeia Produtiva de POA Higiene Industrial Tecnologia do Abate Estrutura do Músculo e Conversão do Músculo em Carne Qualidade da Carne | 16 |
| UNIDADE 2 <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tecnologia da Carne, Ciência e Tecnologia do Pescado</i> Processamento de Produtos Cárneos: Presunto, Apresuntado, Mortadela, Carnes Desidratadas, Linguiça, Salame, Copa, Carne Enlatada e Subprodutos Conservação e Processamento do Pescado | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ciência e Tecnologia do Leite, Processamento de ovos e mel</i> Processamento de Leites e Produtos Derivados (Queijo, Manteiga, Iogurte, Doce de Leite, Leites Fermentados) Processamento de ovos e mel | 18 |
| AVALIAÇÕES | 10 |
| 6. Metodologia de Ensino | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas ministradas com auxílio de multimídia e quadro branco • Apresentação de textos e artigos científicos relacionados ao conteúdo da disciplina | |
| 7. Atividades Discentes | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Seminários • Atividades em grupo • Pesquisas | |
| 8. Avaliação | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Os alunos serão avaliados através da participação em sala de aula, bem como através de 2 (duas) provas escritas abordando o assunto de cada unidade, a serem realizadas em data pré definida no cronograma da disciplina. • A nota de cada unidade será dada pela média da nota dos exercícios e atividades realizados no período (30%) e da nota da avaliação escrita (70%). • A nota final da disciplina será a média das notas obtidas em cada unidade. | |
| 9. Bibliografia Básica e Complementar | |
| BETTMER, M.L.A. Tecnologia do Leite . Ed. Nobel, 1984. GONÇALVEZ, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação . São Paulo: Atheneu, 2011. 608p. GOMIDE, L. A. M. Tecnologia do abate e tipificação de carcaças . Viçosa; Editora UFV, 2009. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade . Editora | |

Guanabara Koogan, 2011. 314p

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 384 p.

ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Vol. 2. Alimentos de Origem Animal, Artmed Editora, S.A.,2005. 279p.

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

PARDI, M.C., DOS SANTOS, I.F., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**, 2ª ed., vol. 2 Editora UFG, Goiânia, 2001. 1110p.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade das carnes**. Editora UFV, Viçosa, 2007.



Profª Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia