



PROGRAMA DE ENSINO

Código	Disciplina
CAL 7710	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

H/A	Créditos	Créditos Teóricos	Créditos Práticos
54	3	2	1

Pré-requisito	Equivalência	Ofertada ao(s) Curso(s)
1. ZOT7203 2. ZOT7702		Zootecnia

Ementa	Classificação e processamento de leite. Industrialização de produtos derivados do leite. Classificação e processamento de ovos e de outros produtos de origem avícola. Classificação, processamento (resfriamento, congelamento e maturação) na industrialização de carne: de suínos, de aves, de bovinos e de outras espécies.
Objetivos da disciplina	<p><u>Objetivo Geral:</u> Fornecer aos alunos informações que os habilitem a compreender a qualidade das matérias primas e as diferentes etapas de processamento bem como os principais procedimentos tecnológicos de produtos de origem animal.</p> <p><u>Objetivos Específicos:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Conhecer a importância de tecnologia de alimentos2) Conhecer a importância dos conceitos básicos de química e de microbiologia de alimentos relacionados aos produtos de origem animal3) Conhecer a composição das matérias primas e suas propriedades tecnológicas4) Avaliar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de produtos de origem animal5) Desenvolver novos produtos com base no potencial da matéria prima6) Conhecer os padrões de identidade e qualidade de produtos de origem animal7) Utilização e recuperação de subprodutos na indústria
Conteúdo Programático	<p>TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS Leite: conteúdo, composição e bioquímica Microbiologia do leite e derivados Ordenha, classificação, processamento de industrialização do leite pasteurizado, esterilização e desidratação Doce de leite, creme de leite e manteiga Iogurtes e bebidas lácteas, leites fermentados e queijos</p> <p>TECNOLOGIA DE CARNES Carnes: Classificação, estrutura, composição e bioquímica Cuidados na recepção, manejo e abate de animais para a produção de carnes sem defeitos, com qualidade Microbiologia de carne Processos de conservação de carnes e derivados</p> <p>OVOS E PRODUTOS DERIVADOS Ovos: estrutura e composição, alterações durante o armazenamento Produtos e derivados de ovos, propriedades, conservação e controle</p>
Bibliografia	Bibliografia básica

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O.R. Química de alimentos de fennema. 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p. Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do CCA – Estudante: 663/664:54 D163q 4 ed. Total de exemplares nesta biblioteca: 15. (2) Biblioteca Central da UFSC – Estudante : 663/664:54 D1163q 4 ed. Total de exemplares nesta biblioteca : 25. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 40.

FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamento de alimentos – princípios e prática. Artmed: São Paulo, 2006. Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do CCA – Estante : 669/664 F322t. total de exemplares nesta biblioteca: 10. (2) Biblioteca Central da UFSC – Estante : 663/664 F322t. Total de exemplares nesta biblioteca: 4. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 14

PEREDA, J. A. O. et al. Tecnologia de alimentos. Artmed: Porto Alegre, 2005. Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do CCA – Estante : 663/664 O65t. Total de exemplares nesta biblioteca: 25. (2) Biblioteca Central da UFSC – Estante: 663/664 O65t. Total de exemplares nesta biblioteca: 6. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas das UFSC: 31.

Bibliografia complementar

AMIOT, J. Ciencia y tecnologia de la leche: principios y aplicaciones. Acibia: Zaragoza, 1991. Localização nesta bibliografia: Biblioteca Setorial do CCA – Estante : 637.13 C569. Total de exemplares nesta biblioteca: 2. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 2

ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. Ed. Atual. Ampl. Viçosa: UFV, 2011. 607p. Localização desta bibliografia: Biblioteca Central da UFSC – Estante: 663/664:54 A663q. Total de exemplares nesta biblioteca: 4. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 4

BEZERRA, J. R. M. V. (Coord.). Introdução à tecnologia de leite e derivados. Guarapuava: Unicentro, 2011. Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do CCA – Estante : 637.13.161. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. (2) Biblioteca Central da UFSC – Estante: 637.13. 161. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 6

COULTATE, T. P. Alimentos – a química de seus componentes. ARTMED: Porto Alegre, 2004. Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do CCA – Estante: 663/664:54 C855a. Total de exemplares nesta biblioteca : 3 Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 3

FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo> Globo: São Paulo, 1991. Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do CCA – Estante : 637.3 F992.a. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 3

LAWRE, R. A. Ciências de carne. 6. Ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2005. Xii, 348p. Localização desta bibliografia: Biblioteca Setorial do CCA – Estante: 664.91 L424c. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 3

MA, U. A. (Coord.) Matérias-primas dos alimentos: parte II, origem animal. São Paulo: Blucher, 2010. Localização desta bibliografia : Biblioteca Setorial do CCA – Estante 663/664:54. Total de exemplares nesta biblioteca: 2. Total de

exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 2

MADRID, A.; CENZANO, I; VICENTE, J. M. Manual de indústria dos alimentos. Varela: são Paulo, 1996. Localização desta bibliografia: Biblioteca Setorial do CCA – Estante : 663/664 M186m. Total de exemplares nesta biblioteca: 7. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC 7.

RAYMUNDO, M. S. et al. Manual de boas práticas e qualidade do leite: da ordenha aos produtos lácteos. Curitiba: CRV, 2014. 96p. Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do CCA – Estante 637.13 M294. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 3

VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. O. Leche u productos lacteos. Zaragoza: Acribia, 1995. Localização desta bibliografia: Biblioteca Setorial do CCA – Estante: 637.13 V3171. Total de exemplares nesta biblioteca: 2. Total de exemplares disponíveis nas bibliotecas da UFSC: 2

Endereço da biblioteca setorial do CCA – Rodovia Admar Gonzaga, 1346. Itacurubi. Florianópolis - SC

Lucélia Hauptli
Lucélia Hauptli
Coordenadora do Curso
de Graduação em Zootecnia
CCA/UFSC
Portaria 1030/2018/GR