



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS - CCA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS - CAL
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE : 2023.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
CAL7710	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	3 h	54 h
Nº DE HORAS-AULA TEÓRICAS		Nº DE HORAS-AULA PRÁTICAS	
2 h		1 h	
Fase: 7ª		Créditos: 3	Caráter: Obrigatória
Módulo: Nutrição Alimentação e Industrialização		Departamento: Ciência e Tecnologia de Alimentos	
Curso de Graduação em Zootecnia			
Pré-requisito: ZOT7203 (Higiene e Profilaxia na Zootecnia)			
ZOT7702 (Bioquímica para a Produção Animal)			
II. HORÁRIO			
2ª feira: 9:10 as 11:50 horas			

III. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

Profa. Dra. Elane Schwinden Prudêncio – E-mail: elane.prudencio@ufsc.br

Prof. Dr. Cesar Damian – E-mail: cesar.damian@ufsc

IV. 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 carnes: de suínos, de aves, de bovinos e de outras espécies.

V. OBJETIVOS

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.

VI. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS

Leite: conceito, composição e bioquímica

Microbiologia do leite e derivados

Ordenha, classificação, processos de industrialização do leite pasteurização, esterilização e desidratação

Doce de leite, Creme de leite e manteiga

Iogurte e bebida láctea, leites fermentados e queijos

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 da carne

Processos de conservação de carnes e derivados

OVOS E PRODUTOS DERIVADOS

Ovos: estrutura e composição, alterações durante o armazenamento.
Produtos e derivados de ovos, propriedades, conservação e controle.

VII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Serão realizadas:

- * Aulas expositivas/dialogadas em quadro, giz e *data show*.
- * Aula prática descrevendo a obtenção de produtos de origem animal.
- * Envio de material de aula, textos/artigos para leitura, e exercícios.
- * A plataforma Moodle da disciplina será empregada para a disponibilização e coleta de materiais didáticos pelo professor.

VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 3 (três) atividades. O cálculo para a média final será feito através da média das notas obtidas nas atividades.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota final igual ou superior a seis (6,0).

Os alunos que faltarem à(s) avaliações(s) deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

Conforme estabelece a Resolução 17/Cun/97 (Art. 70 § 2º), por se tratar de uma disciplina que conteúdo prático, não haverá realização de nova avaliação.

IX. CRONOGRAMA AULAS

DATA	ASSUNTO (Hora Aula) – Professor
	AULA TEÓRICA
06/03	Apresentação do plano de ensino e Considerações sobre o leite (3h) – Profa. Elane
13/03	Leite: melhora da qualidade (3h) – Profa. Elane
20/03	Leites de consumo (pasteurizado e UHT/UAT) (3h) – Profa. Elane
27/03	Leites de consumo (concentrado e desidratado), leite condensado e doce de leite (3h) – Profa. Elane
03/04	Derivados lácteos (3h) – Profa. Elane
10/04	Derivados lácteos (3h) - continuação – Profa. Elane
17/04	Realização da atividade avaliativa 1 (3h) – Profa. Elane
01/05	Feriado – Dia do Trabalho
15/05	Ovos: estrutura e composição, alterações durante o armazenamento (1h) – Profa. Elane
22/05	Realização da atividade avaliativa 2 (3h) – Profa. Elane
29/05	Introdução teórica sobre carnes (3h) – Prof. Cesar
03/07	Realização da atividade avaliativa 2 (3h) Profa. Cesar
10/07	Entrega das notas e finalização da disciplina (3h) Profa. Elane
DATA	AULA PRÁTICA
24/04	Aula prática de leite e derivados (3h) – Profa. Elane
08/05	Aula prática de leite e derivados (3h) – Profa. Elane
15/05	Aula prática sobre ovos (2h) – Profa. Elane

05/06	Aula prática de carne (3h) – Prof. Cesar
12/06	Aula prática de carne (3h) – Prof. Cesar
19/06	Aula prática de carne (3h) – Prof. Cesar
26/06	Aula prática de carne (3h) – Prof. Cesar

X. 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 Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 663/664:54 D163q 4.ed. Total de exemplares nesta biblioteca: 15. (2) Biblioteca Central da UFSC – Estante: 663/664:54 D163q 4.ed. Total de exemplares nesta biblioteca: 25. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 40.*

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. Artmed: São Paulo, 2006. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 663/664 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 Centro de Ciências Agrárias (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 DA UFSC: 31.*

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMIOT, J. Ciencia y tecnologia de la leche: principios y aplicaciones. Acribia: Zaragoza, 1991. *Localização desta bibliografia: Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (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. 601 p. *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 Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 637.13 161. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. (2) Biblioteca Central da UFSC – Estante: 637.13 I61. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 3.*

COULTATE, T. P. Alimentos - a química de seus componentes. ARTMED: Porto Alegre, 2004. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (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 Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 637.3 F992.a. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 3.*

KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242p. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) Estante: 663/664:54 K75b. Total de exemplares nesta biblioteca: 9. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 9.*

BIBLIOTECAS DA UFSC: 9.

LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2005. xii, 384p. *Localização desta bibliografia: Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 664.91 L424c. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 3.*

LIMA, U. A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos: parte II, origem animal. São Paulo: Blücher, 2010. *Localização desta bibliografia: Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (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: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 663/664 M183m. 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. 96 p. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (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. P. Leche y productos lacteos. Zaragoza: Acribia, 1995. *Localização desta bibliografia: Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 637.13 V317l. Total de exemplares nesta biblioteca: 2. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 2.*

* Endereço da Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias – CCA: Rodovia Admar Gonzaga, 1346. Itacorubi. Florianópolis – SC.

Profa. Elane Schwinden Prudêncio

Prof. César Damian

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto._____/Centro_____
Em: ____/____/____