



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



**SEMESTRE : 2024.1**

**I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:**

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	<b>Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS</b>	<b>TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS</b>
<b>CAL7710</b>	<b>TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>3 h</b>	<b>54 h</b>

**Fase: 7ª** | **Créditos: 3** | **Caráter: Obrigatória**  
**Módulo: Nutrição Alimentação e Industrialização** | **Departamento: Ciência e Tecnologia de Alimentos**

**II. HORÁRIO**

**2a feira: 9:10 as 11:50 horas**

**III. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)**

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

Carnes - Prof. Cesar Damian - cesar.damian@ufsc.br

**IV. 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.

**V. 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.

**VI. 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 envio de materiais didáticos pelo

professor.

## VII. 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.

## VIII. CRONOGRAMA AULAS

DATA	ASSUNTO (Hora Aula)
11/03	Apresentação do plano de ensino e Considerações sobre o leite (3h) – Profa. Elane
18/03	Leite: melhora da qualidade (3h) – Profa. Elane
25/03	Leites de consumo (pasteurizado e UHT/UAT) (3h) – Profa. Elane
01/04	Leites de consumo (concentrado e desidratado), leite condensado e doce de leite (3h) – Profa. Elane
08/04	Derivados lácteos (3h) – Profa. Elane
15/04	Derivados lácteos (3h) - continuação – Profa. Elane
22/04	Realização da atividade avaliativa 1 (3h) – Profa. Elane
29/04	Aula prática de leite e derivados (3h) – Profa. Elane
06/05	Aula prática de leite e derivados (3h) – Profa. Elane
13/05	Ovos: estrutura e composição, alterações durante o armazenamento (3h) - Profa. Elane
20/05	Aula prática de ovos (3h) – Profa. Elane
27/05	Realização da atividade avaliativa 2 (3h) – Profa. Elane
03/06	Introdução. Carnes, qualidade e derivados - – Prof. Cesar Damian
10/06	Aula prática – Derivados de carnes – Prof. Cesar Damian
17/06	Aula prática – Derivados de carnes – Prof. Cesar Damian
24/06	Aula prática – Derivados de carnes – Prof. Cesar Damian
01/07	Aula prática – Derivados de carnes – Prof. Cesar Damian
08/07	Realização da atividade avaliativa 3 (3h) – Prof. Cesar Damian

## IX. 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 I61. 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.*

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 V3171. 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. Cesar Damian

---

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. \_\_\_\_\_/Centro \_\_\_\_\_  
Em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_