



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



SEMESTRE : 2024.2

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
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. Dr. César Damian – E-mail: 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)
26/08	Apresentação do plano de ensino. Considerações sobre o leite. Leite: melhora da qualidade (3h) – Profa. Elane
02/09	Leites de consumo (pasteurizado e UHT/UAT) (3h) – Profa. Elane
09/09	Leites de consumo (concentrado e desidratado). Leite condensado. Doce de leite (3h) – Profa. Elane
16/09	Derivados lácteos (3h) – Profa. Elane
23/09	Derivados lácteos (3h) – continuação. - Profa. Elane
30/09	Ovos: estrutura e composição, alterações durante o armazenamento (1h). Aula prática de ovos (2h) – Profa. Elane
07/10	Realização da atividade avaliativa 1 (3h) – Profa. Elane
14/10	Aula prática de leite e derivados (3h) – Profa. Elane
21/10	Aula prática de leite e derivados (3h) – Profa. Elane
28/10	Feriado – Dia do Servidor Público (Lei nº 8.112 – art. 236)
04/11	Realização da atividade avaliativa 2 (3h) – Profa. Elane
11/11	Introdução. Carnes, qualidade e derivados (3h) – Prof. Cesar
18/11	Aula prática – Derivados de carnes (3h) – Prof. Cesar
25/11	Aula prática – Derivados de carnes (3h) – Prof. Cesar
02/12	Aula prática – Derivados de carnes (3h) – Prof. Cesar
09/12	Aula prática – Derivados de carnes (3h) – Prof. Cesar
16/12	Realização da atividade avaliativa 3 (3h) – Prof. Cesar

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: 637.13 161. 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.*

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.



Documento assinado digitalmente

Elane Schwinden Prudencio

Data: 16/07/2024 15:31:51-0300

CPF: ***.477.699-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>



Documento assinado digitalmente

Cesar Damian

Data: 16/07/2024 16:26:43-0300

CPF: ***.679.399-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Profa. Elane Schwinden Prudêncio,

Prof. César Damian

Assinatura do Chefe do Departamento

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