

## PROGRAMA DE DISCIPLINA (Formulário SUPAC/UFBA)

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA  
SECRETARIA GERAL DOS CURSOS

PROGRAMA DE DISCIPLINAS

### DISCIPLINAS

CÓDIGO				NOME		
MEVA-68				TECNOLOGIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS	ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ANO
T	P	E	TOTAL			
34	17	0	51	3		2010

### OBJETIVOS

Capacitar o aluno a realizar as principais técnicas laboratoriais de controle de qualidade empregadas nas indústrias.  
Capacitar o aluno a conhecer as principais tecnologias envolvidas no processo de conservação de alimentos.  
Reconhecer e resolver problemas tecnológicos nos produtos finais.

### EMENTA

Introdução a tecnologia de alimentos, histórico, conceitos, classificação da matéria-prima de origem animal, composição química, métodos de conservação, processamento, armazenamento, transporte, microbiologia de alimentos, aditivos, embalagens, controle de qualidade: boas práticas de fabricação (BPF), análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), procedimento padrão de higiene operacional (PPHO). Legislação, comercialização. Tecnologia da carne e produtos derivados. Tecnologia do pescado e produtos derivados. Tecnologia do leite e produtos derivados.

### METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas, com o auxílio de recursos audiovisuais.  
Aulas em laboratório.  
Visitas em estabelecimentos comerciais.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao estudo da tecnologia e conservação de produtos de origem animal.
- Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos (calor; frio; controle da umidade; radiação ionizante; fermentação; defumação; conservantes; embalagens).
- Leite: conceituação; obtenção higiênica do leite; propriedades organolépticas; composição microbiológica; estudo dos constituintes mais importantes e suas implicações; beneficiamento do leite; controle de qualidade do leite: avaliação das características organolépticas, microbiológicas e físico-químicas, instrução normativa 51.
- Tecnologia do leite e produtos derivados.
- Tecnologia de fabricação de queijos, bebidas fermentadas, manteiga e doce de leite: fluxograma de fabricação (descrição, importância, pontos relevantes de cada etapa e legislação).
- Abate de aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos (etapas e legislação).
- Cortes comerciais de aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos (tipos e legislação).
- Carne: propriedades e estrutura do tecido muscular; conversão do músculo em carne; qualidade da carne.
- processos tecnológicos na indústria de derivados cárneos: embutidos, defumados, curados e desidratados (características, qualidade e legislação dos produtos).
- Mel: características, etapas de extração, análises e índices de qualidade.
- Ovos: composição química, valor nutricional, armazenamento, ovoprodutos.
- Pescado: valor nutricional, características, armazenamento, alterações.
- Boas Práticas de Fabricação - BPF (etapas e legislação).

### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

- ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos. Viçosa: Editora UFV, 2008.
- CAMPOS, M. T. F. S. Prática de higiene e manipulação de alimentos. Viçosa: Editora UFV, 2000.
- COELHO, D. T.; ROCHA, J. A. A. Práticas de processamento de produtos de origem animal. Série Caderno Didático. Viçosa: Editora UFV, 2000.
- FAGUNDES, C. M. Inibidores e controle de qualidade do leite. Pelotas: UFPel, 1997.
- LAWRIE, R. A. Ciência da carne. Porto Alegre: Artmed, 2005.

- 
- MONTEIRO, A. A. et al. Tecnologia de produção de derivados de leite. Série Caderno didático. Viçosa: Editora UFV, 2007.
  - ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
  - TERRA, N. N. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Unisinos, 1998.
  - TERRA, N. N. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988.
  - TRONCO, V. M. Aproveitamento do leite e elaboração de seus derivados na propriedade rural. Guaíba: Agropecuária, 1996.
  - TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Santa Maria: UFSM, 1997.

#### **COMPLEMENTAR**

- ALENCAR, N. Embutidos e defumados de carne suína. Editora SENAR, 1997.
  - FERREIRA, C. L. L. F. Acidez em leite e produtos lácteos - aspectos fundamentais. Série Caderno Didático. Viçosa: Editora UFV, 2002
  - PINTO, P. S. A. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: Editora UFV. 2008, 320p.
-