



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA		<b>SIGLA:</b> FAMEV
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral:**

Possibilitar que o discente conheça as características de qualidade das matérias primas de origem animal, sua tecnologia de obtenção bem como as etapas que compõem o processamento de seus respectivos derivados.

**Objetivos Específicos:**

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de:

- Conhecer o processo de obtenção das diferentes matérias primas de origem animal;
- Verificar aspectos da qualidade de diferentes matérias primas de origem animal;
- Relacionar os diferentes ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia empregados no processamento de produtos de origem animal, bem como indicar a sua função;
- Identificar os diversos métodos de conservação de produtos de origem animal, bem como seus e derivados;
- Conhecer os fluxogramas de fabricação dos principais produtos de origem animal.

**EMENTA**

Produção de carnes leite, ovos, mel e peçado: cenário nacional e internacional. Produtos de Origem Animal como matérias primas para a elaboração de produtos derivados. Ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, especiarias e condimentos no processamento de produtos de origem animal. Processamento de carnes e de produtos derivados. Processamento do leite e de produtos lácteos derivados. Processamento de ovos e de produtos derivados. Processamento de pescados e de produtos derivados. Processamento de mel e de produtos derivados.

**PROGRAMA**

1. **Produção de carnes leite, ovos, mel e peçado: cenário nacional e internacional**
  - Consumo de produtos de origem animal no Brasil e no mundo;
  - Sua importância economia brasileira;
  - Exportações.
2. **Produtos de Origem Animal como matérias primas para a elaboração de produtos derivados**
  - Higiene na obtenção;
  - Seleção das matérias-primas;
  - Conceito de qualidade.
3. **Ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, especiarias e condimentos no processamento de produtos de origem animal.**
4. **Princípios e métodos de conservação de produtos de origem animal**
  - Fatores intrínsecos e extrínsecos que favorecem a deterioração;
  - Conservação pelo emprego do calor;
  - Conservação pelo emprego do frio;
  - Conservação pela desidratação;
  - Conservação pelo uso de aditivos;
  - Conservação pelo uso de embalagens: vácuo e atmosfera modificada;
  - Conservação pela irradiação;
  - Conservação pela alta pressão hidrostática.
5. **Processamento de carnes e de produtos derivados**
6. **Processamento do leite e de produtos lácteos derivados**
7. **Processamento de ovos e de produtos derivados**
8. **Processamento de pescados e de produtos derivados**
9. **Processamento de mel e de produtos derivados**

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel. 2008. 511p.

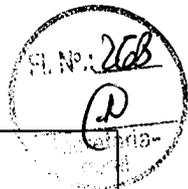
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e práticas**. Porto Alegre: Editorial Artmed. 2006. 602p.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - ITAL. **Alimentos enlatados: Princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes**. Copyright: Campinas, SP. 2 ed. 1975. 277p.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 384 p.

ORDOÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed. v. 1. 2005. 294p.

PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I e II**. Goiânia: Editora da UFG, 2001. 2v.



### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTILLO, C.J.C. **Qualidade da Carne**. São Paulo: Varela. 2006. 240p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 4 ed. 2008. 652p.

MUCCILOLO, P. **Carnes - Conservas e Semi-conservas**. São Paulo: Ícone, 1985. 152 p.

SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N.N.; FRANCO, B.D.G.M. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela, 2006. 236p.

VIEIRA, R.H.S.F.V. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2003. 380p.

### APROVAÇÃO

27 / 06 / 12

*Luana Soares*

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia  
*Prof. Luana Padua Soares*

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição  
Portaria R Nº 856/11

28 / 06 / 2012

*Adriano Pitouscheg*  
Prof. Dr. Adriano Pitouscheg  
Faculdade de Medicina Veterinária  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica