



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: GZT100	COMPONENTE CURRICULAR: Processamento de Produtos de Origem Animal	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina Veterinária	SIGLA: FAMEV	
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 45 horas

1. 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.

2. EMENTA

Produção de carnes leite, ovos, mel e peixe: 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.

3. 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

4. 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

5. 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.

MUCCIOLO, 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.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em
Nutrição

Cirilo Antônio de Paula Lima
Diretor da Faculdade de Medicina
Veterinária



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 29/03/2023, às 15:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cirilo Antonio de Paula Lima, Diretor(a)**, em 30/03/2023, às 11:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4367514** e o código CRC **56170454**.