



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Controle Físico-Químico 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

Geral:

- Preparar o (a) discente para o exercício profissional na área de tecnologia e inspeção sanitária de produtos de origem animal, apresentando e familiarizando-o com o controle de qualidade do ponto de vista físico-químico normalmente utilizado nas indústrias que processam tais produtos.

Específicos:

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de:

- Descrever as principais metodologias empregadas para a verificação da qualidade físico-química dos produtos de origem animal e seus derivados;
- Identificar as principais alterações físico-químicas que ocorrem nos produtos de origem animal e seus derivados;
- Interpretar os dados obtidos nas várias técnicas analíticas utilizadas para avaliar a qualidade dos produtos de origem animal e seus derivados;
- Conhecer a legislação que regulamenta os padrões físico-químicos de produtos de origem animal;
- Julgar criticamente, levando-se em consideração, princípios éticos, as questões que merecem ser solucionadas na indústria.

2. EMENTA

Principais análises utilizadas para a verificação da qualidade físico-química das matérias-primas de origem animal e seus produtos derivados, suas modificações e alterações físicas e químicas, principais metodologias empregadas para a avaliação físico-químico de carnes e derivados, leite e produtos lácteos, pescado e derivados e mel. Legislação.

3. PROGRAMA

TEÓRICO/PRÁTICO

1. Boas Práticas Químicas e Normas de Segurança em Laboratórios de Controle Físico-Químico de Produtos de Origem Animal.

2. Coleta e preparo de amostras para a realização de análises físico-químicas de produtos de origem animal e água.
3. Análises físico-químicas e regulamentos técnicos de identidade e de qualidade de produtos de origem animal.
4. Determinação de umidade, atividade de água e cinzas.
5. Alterações de proteínas e procedimentos analíticos para sua determinação.
6. Alterações de lipídeos e procedimentos analíticos para sua determinação.
7. Alterações de carboidratos e procedimentos analíticos para sua determinação.
8. Controle físico-químico de carne *in natura*.
9. Controle físico-químico de carne industrializada.
10. Controle físico-químico de pescado *in natura* (fresco, resfriado e congelado).
11. Controle físico-químico de pescado industrializado.
12. Controle físico-químico de leite e produtos lácteos.
13. Controle físico-químico de mel.
14. Controle químico de água de abastecimento industrial.
15. Contaminantes químicos em produtos de origem animal.
16. Técnicas Instrumentais para análise de alimentos.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 7. ed. Viçosa: Ed. da UFV, 2019. 666 p.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2007. 207 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de alimentos de Fennema**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed. 2019. 1120 p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AOAC INTERNATIONAL. **Official methods of analysis of AOAC International**. 21th ed. Gaithersburg: AOAC International, 2019. 3390 p.

CARVALHO, P. R. **Boas práticas químicas em biossegurança**. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2013. 732 p.

GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa: Ed. da UFV, 2011. 303 p.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011. 608 p.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teorias e aplicações práticas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 248 p.

6. APROVAÇÃO

KÊNIA DE FÁTIMA CARRIJO
Coordenadora do Curso de Graduação em Medicina
Veterinária

CIRILO ANTÔNIO DE PAULA LIMA
Diretor da Faculdade de Medicina
Veterinária



Documento assinado eletronicamente por **Kenia de Fatima Carrijo, Coordenador(a)**, em 15/02/2022, às 08:11, 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 15/02/2022, às 09:25, 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 **3018876** e o código CRC **C657A047**.

Referência: Processo nº 23117.047600/2021-62

SEI nº 3018876