



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: GZT043	COMPONENTE CURRICULAR: PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA	SIGLA: FAMEV	
CH TOTAL TEÓRICA: 60 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 75 horas

1. OBJETIVOS

1. Conhecer as características físico-químicas dos produtos de origem animal e compreender quais as condições higiênico-sanitárias ideais de processamento
2. Compreender quais são as principais etapas de processamento dos produtos de origem animal
3. Conhecer os métodos de análise físico-química e microbiológica dos produtos de origem animal e os parâmetros que garantem sua qualidade
4. Compreender quais são os principais métodos de conservação dos produtos de origem animal e quais os seus mecanismos de ação.
5. Compreender quais são os principais contaminantes dos produtos de origem animal e como eles afetam a qualidade do produto.

2. EMENTA

Composição bioquímica, principais componentes e características organolépticas do leite, carne, pescado, ovos e mel. Processos gerais de conservação e elaboração de derivados e subprodutos de origem animal. Abate de animais, preparo de carcaças, cortes e subprodutos de carne. Higiene e sanitização de indústrias de produtos de origem animal.

3. PROGRAMA

1. Caracterização dos alimentos de origem animal:

Definição, classificação, composição, características sensoriais e físico-químicas, aspectos higiênico-sanitários de:

- 1.2. Carne: abate, carnes *in natura* e carnes curadas, subprodutos
- 1.3. Leite: obtenção e conservação do leite *in natura*, beneficiamento do leite
- 1.4. Aves: abate, carnes *in natura* e subprodutos

- 1.5. Pescado: captura, abate, carnes *in natura* e subprodutos
- 1.6. Ovos: estrutura do ovo, constituição e qualidade para consumo
- 1.7. Mel: extração, propriedades terapêuticas e conservação

2. Principais processos industriais:

- 2.1. Obtenção da matéria-prima
- 2.2. Seleção de matéria-prima
- 2.3. Tecnologia de elaboração dos produtos de origem animal
- 2.4. Embalagem e armazenamento de origem animal
- 2.5. Expedição de produtos de origem animal

3. Controle de qualidade dos produtos:

- 3.1. Análises físico-químicas
- 3.2. Análises microbiológicas

4. Métodos de conservação:

- 4.1. Resfriamento e congelamento
- 4.2. Pasteurização e esterilização
- 4.3. Defumação
- 4.4. Salga
- 4.5. Irradiação
- 4.6. Desidratação e Concentração

5. Deterioração e contaminação:

- 5.1. Avaliação dos principais contaminantes dos produtos de origem animal
- 5.2. Relação entre micro-organismos e deterioração dos produtos de origem animal

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEHMER, M. L. **Tecnologia do leite**. [S.l]:editora Nobel, 1999.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. DE M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa: Editora UFV , 2007.

FELLOWS. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SHIMOKOMAKI, M.; FRANCO, B.; GOMBOSSY DE MELO; TERRA, N.; LANDGRAF, M.; OLIVO, R. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: editora Atheneu, 2006.

PINTO, P. S. A. **Inspeção e higiene de carnes**. Viçosa: Editora UFV , 2008.

GIL J. I., DURÃO C. J. **Manual de inspeção sanitária de carnes**. Lisboa: Fundação Calouste Gulben Kian, p.563.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MUCCIOLO, P. **Carnes conservas e semi-conservas**. São Paulo: Ícone, 1985. 152 p.

PAIXÃO, V. C. **O mel: produção, tecnologia, comercialização**. 2.ed. Lisboa, 1996.

SCHETTINI, M. **Galinhas poedeiras: produção e comercialização de ovos**. [S.l]:Editora UFV - CPT - Centro de produções técnicas, 2005.

CASTILHO, C. J. C. **Qualidade da carne**. São Paulo: editora Atheneu, 2006.

6. APROVAÇÃO

Camila Raineri
Coordenador(a) do Curso de Graduação em Zootecnia

Teresinha Inês de Assumpção
Diretor(a) da FAMEV



Documento assinado eletronicamente por **Camila Raineri, Coordenador(a)**, em 22/01/2024, às 14:42, 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 **Teresinha Ines de Assumpção, Diretor(a)**, em 08/02/2024, às 16:21, 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 **4827515** e o código CRC **600D5E66**.

Referência: Processo nº 23117.044552/2023-12

SEI nº 4827515