

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO			NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
MEV XX			DESENVOLVIMENTO E CONTROLE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	PGALI
CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
51	-	3 créditos		

EMENTA

Características do leite. Análise instrumental do leite. Processamento do leite fluido. Tecnologia e processamento de derivados lácteos. Inovações na indústria de laticínios. Características da carne. Tecnologia de abate das diferentes espécies animais. Processamento de produtos cárneos. Inovações na indústria de carnes.

OBJETIVOS

Proporcionar conhecimentos sobre a produção, beneficiamento, distribuição e comercialização de leites, carnes e seus produtos derivados. Ainda, debater sobre as suas principais características físico-químicas e microbiológicas e discutir possíveis problemas tecnológicos e sanitários no processamento dos mesmos. Por fim, trazer inovações utilizadas na indústria de produtos de origem animal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Equipamentos utilizados na indústria e caracterização do leite
- Métodos de análise instrumental do leite
- Etapas do processamento do leite fluido
- Tecnologia e processamento de derivados lácteos
- Inovações na indústria de laticínios
- Características da carne e conversão do músculo em carne
- Tecnologia de abate das diferentes espécies de animais de açougue
- Tecnologia e processamento de produtos cárneos derivados
- Inovações na indústria de produtos cárneos

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A disciplina utiliza como metodologia aulas expositivas, seminários, atividades de pesquisa e discussão de artigos científicos.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação do desempenho acadêmico se dá através da aplicação de provas, seminários e confecção de relatórios.

REFERÊNCIAS

- BELOTI, V. Leite: Obtenção, Inspeção e Qualidade. Editora PLANTA. 2015. 414p.
- FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Atheneu: São Paulo, 2008, 177.p
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 5ª ed. Editora Manole: Barueri, 2015, 1077p.
- GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV: Viçosa, 2006, 370p.
- JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Artmed: Porto Alegre, 2005, 711p.
- OLIVEIRA, M.N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo, Atheneu. 2009. 384p.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Artmed: Porto Alegre, 2005, 279p.
- PICCHI, V. História, Ciência e Tecnologia da Carne Bovina. Paco Editorial, 2015, 459p.
- PINTO, P. S. A. Inspeção e Higiene de Carnes. 2ª ed. Editora UFV: Viçosa, 2014, 389p.
- TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes. Editora Unisinos: São Leopoldo, 2002. 216p.
- TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Santa Maria: Editora UFSM, 2010, 203p.
- Periódicos: Journal of Dairy Science, Le Lait, Journal of Dairy Research, Journal of Food Science, Journal of Food Technology, Bulletin of the International Dairy Federation, Milchwissenschaft, Meat Science, Trends in Food Science and Technology, LWT – Food Science and Technology, Ciência Rural, Food Science and Technology (Campinas), entre outras.