



<b>PLANO DE ENSINO</b>	<b>SEMESTRE LETIVO</b>
	<b>2013/1</b>

<b>CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		<b>PERÍODO</b>		
Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos		7º semestre		
<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b>	<b>C. H. (Horas)</b>	<b>CARGA HORÁRIA (Aulas)</b>		
		<b>TEÓRICA</b>	<b>PRÁTICA</b>	<b>TOTAL</b>
MATÉIRAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL	45	54	-	54
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	Dorival Pereira Borges da Costa			

<b>EMENTA</b>
Estrutura da Produção Animal no Brasil; LEITE: Estrutura da Indústria de Laticínios; Sistemas de Produção de Leite; Composição do Leite; Físico-química do Leite; Fisiologia da Lactação e Composição do Leite. Ordenha Higiênica e Conservação do Leite; Microbiologia do Leite. Controle de Qualidade do Leite Cru; Coleta e Transporte. Controle de Qualidade do Leite na Recepção; AVES E OVOS: Estrutura da Produção Avícola; Produção de Frangos, Perús e Ovos; Corte de Frangos; Rendimentos e pH da Carne; Obtenção Higiênica da Carne de Aves. A Carne de Aves como Matéria Prima para Processamento; Ovoscopia e Testes de Qualidade de Ovos; Obtenção Higiênica de Ovos. Os Ovos como Matéria Prima; PESCADO: Importância da Piscicultura; Espécies, Nomenclatura e Frescor de Pescados; Captura e Conservação de Pescados; Filetagem, Rendimentos e Composição; Pescados como Matéria Prima para Processamento. Seminários; CARNES VERMELHAS: Estrutura e Composição de Carnes. Rigor Mortis; Cor, pH e capacidade de retenção de água de carne bovina; Características de Qualidade. As Carnes Bovina e Suína como Matérias Primas para Processamento; Textura de carnes; Obtenção Higiênica. Classificação de Carcaça e Propriedades da Carne.

<b>OBJETIVOS</b>
Fornecer ao aluno conhecimentos sobre a qualidade e utilização de matérias-primas de produtos de origem animal

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<b>1º Bimestre</b> LEITE CARNE DE AVES OVOS
<b>2º Bimestre</b> CARNE DE PESCADO CARNE BOVINA CARNE SUÍNA

<b>VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS</b>
Visita a Sadia

## METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dos conteúdos com o uso de quadro e giz ou pincel para quadro branco se for o caso, projetor multimídia, discussão do assunto com os alunos, atividades em grupo, aulas experimentais e avaliações escritas.

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
X	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
X	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojetor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
			Outros:

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O semestre letivo está dividido em 1º e 2º bimestre. O rendimento acadêmico do estudante será avaliado pelo seu aproveitamento através de avaliação atitudinal (Conceito, 2,0 pontos) e resolução de exercícios, provas escritas, relatórios de aulas práticas, totalizando 8,0 pontos.

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - detalhar (quantas avaliações por bimestre - pelo menos 2 avaliações por bimestre, valor de cada avaliação, observar que o sistema de avaliação prevê nota de conceito, etc. Segue, anexo, o sistema de avaliação);**

Ex: Prova Mensal - 4,00

Prova Bimestral - 4,00

Conceito - 2,00

Se a Média Bimestral (MB) for inferior a 7,0 o aluno deverá fazer a avaliação de recuperação (AR; 0,0 – 10,0). A bimestral final (MBF) será calculada será a média destas duas avaliações. Caso aluno perca alguma avaliação deverá seguir os pressupostos regimentais.

Será considerado aprovado por média o estudante que obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete). Ao término do semestre letivo, haverá uma prova final (PF) destinada aos estudantes que obtiveram média semestral  $\geq 3,0$  (três) e  $< 7,0$  (sete). A PF será elaborada com base nos conteúdos ministrados durante o semestre letivo.

## Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
ORDÓÑEZ, J. A.	Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal		Porto Alegre	Artmed	2007	2
LIMA, U. A.	Matérias primas dos Alimentos.		São Paulo	Edgar Blucher	2010	
RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M.	Avaliação da qualidade de carnes – Fundamentos e Metodologia.		Viçosa	UFV	2009	

## Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
-------	------------------	--------	-------	---------	-----	------

PARDI, M. C.	Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne		Goiás	UFG	2001	1 e 2
LAWRIE, R. A.	Ciência da Carne	6°	Porto Alegre	Artmed	2004	
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.	Química de Alimentos de Fennema	4ª	Porto Alegre	Artmed	2010	

**APROVAÇÃO**

Cuiabá-MT, 12 de junho de 2013.

\_\_\_\_\_  
Dr. Dorival Pereira Borges da Costa

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Área Pedagógica