

## PLANO DE ENSINO

Ficha nº 1 (permanente)

Departamento: **Medicina Veterinária**

Sector: **Ciências Agrárias**

Disciplina: **Tecnologia dos Produtos de Origem Animal** Código: **AV 418**

Natureza: **Anual Obrigatória** Número de Créditos: **06**

Carga Horária Semanal:	Teóricas: <b>02</b>	Práticas: <b>02</b>
	Estágio:	Total: <b>04</b>

Pré-Requisito: **MS 045**

Co-Requisito:

Este plano de ensino terá validade à partir do ano letivo de: **2002**

### EMENTA

Manejo de pré-abate de animais de açougue. Abate de animais de açougue. Estudo físico químico do músculo. Organização de um matadouro frigorífico. Produção, industrialização, conservação e comercialização de carne de animais de açougue e produtos derivados. Tipificação das carcaças bovinas. Aplicação de HACCP na indústria de alimentos. Controle de qualidade e microbiologia de alimentos. Tecnologia de leite e produtos derivados. Composição físico químico do leite. Métodos de conservação e transporte do leite, microbiologia e controle de qualidade, pasteurização, esterilização, refrigeração e uperização. Industrialização, conservação e comercialização de pescado. Higiene e sanitização da indústria alimentícia. Tecnologia do mel e ovos.

Prof. Deocy França

Ass. \_\_\_\_\_

Chefe do Departamento: Prof. Peterson T. Dornbusch

Ass. \_\_\_\_\_

**PLANO DE ENSINO**  
Ficha nº 2 (variável)

Departamento: **Medicina Veterinária**

Disciplina: **Tecnologia dos Produtos de Origem Animal** Código: **AV418**

Ano: **2012** Validade: **Anual** Turmas: **A e B**

Local: **Setor de Ciências Agrárias**

Curso: **Medicina Veterinária**

Professor(a) responsável: **Deocy França**

**Objetivo da Disciplina:**

Transmitir aos alunos, conhecimentos básicos, capaz de assegurar aos mesmos, condições técnicas para analisar, programar, planejar e desenvolver instalações industriais, industrialização e conservação de produtos e subprodutos de origem animal, higiene e comercialização de produtos derivados animal.

**Procedimentos didáticos:**

Aulas teóricas serão ministradas em salas de aulas, com a utilização de recursos audiovisuais (projektor de slides, multimídia, retroprojektor e vídeo).

As aulas práticas serão ministradas junto a unidades industriais da Região Metropolitana de Curitiba

**PROGRAMA**

1. Aspectos genéricos, importância e o futuro da tecnologia de alimentos;
2. Manejo de pré-abate de animais de açougue;
3. Fibra muscular, sua constituição e características;
4. Carne como matéria-prima;
5. Classificação, tipificação de carcaça. Cortes industriais de suínos, bovinos e aves;
6. Microbiologia de alimentos de origem animal, conceitos;
7. Tecnologia dos produtos derivados da carne, formulação de embutidos agregados, pastas de carne, emulsões, aditivos de carnes;
8. Tecnologia de subprodutos comestíveis e não comestíveis;
9. Leite como matéria-prima, constituição e características;
10. Processamento tecnológico de leite fluídos;
11. Tecnologia de leite e derivados – manteiga, queijo, leites fermentados, leite concentrado, leite evaporado e doce de leite
12. Pescados como matéria-prima, constituição, característica;

13. Tecnologia do pescado e derivados;
14. Tecnologia do mel.
15. Tecnologia de ovos

### **BIBLIOGRAFIA OBRIGATÓRIA**

1. Compêndio de Inspeção de Carnes - THORNTON
2. Fabricação de queijo – JOSÉ ASSIS PINHEIRO
3. Princípios de Tecnologia de Alimentos – ALTANIR J. GAVA

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. Carne y productos carneos – R. GRAN
2. Ciência de la carne – R. A. LAWRIE
3. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne – MIGUEL CIONE PARDI E OUTROS, vol I e II
4. El empleo del frio en la industria de la alimentacion – R. PLANK
5. El pescado y su inspeccion – JOHN D. SYME
6. Enciclopédia de la carne – SANZ EGAÑA
7. Fundamentos de Ciências de la carne – FRAZIER
8. Meat Technology – FRANK GERRAD
9. Microbiologia de los alimentos – W. C. FRAZIER

### **PROCESSO DE AVALIAÇÃO**

Provas escritas, seminários e relatórios de aulas práticas, resumos de aulas teóricas e pesquisas bibliográficas.

Validade: ano letivo de 2012

Professor (a) responsável: Deocy França

Assinatura: \_\_\_\_\_

Chefe do Departamento:

Assinatura: \_\_\_\_\_

Coordenador do Curso:

Assinatura: \_\_\_\_\_