



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

Curso:	Engenharia de Alimentos		
Departamento:	Departamento de Engenharia de Alimentos		
Centro:	Centro de Tecnologia		
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>			
Nome: Tecnologia de Alimentos de Origem Animal			Código: 7806
Carga Horária: 68h	Periodicidade: semestral	Ano de Implantação: 2014	
<b>1. EMENTA</b>			
<p>Processos de conservação de alimentos de origem animal. Principais processamentos e tecnologias industriais empregados na transformação dos alimentos de origem animal (carne, leite e ovos). Práticas em tecnologia de alimentos de derivados do leite e derivados da carne. (Res. nº 105/12 – CTC)</p>			
<b>2. OBJETIVOS</b>			
<p>Fornecer ao aluno o conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de transformação e conservação dos alimentos de origem animal. (Res. nº 105/12 – CTC)</p>			

<b>3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<b>3.1. Programa teórico</b>
<b>Fundamentos em Tecnologia de Produtos de Origem Animal (POA)</b>
- Bioquímica de POA
- Microbiologia e Princípios de Conservação de POA
<b>Processamento Tecnológico de Carnes e Derivados</b>
- Sistemas de Produção, Mercado e Tendências da Indústria de Carnes
- Qualidade de Carcaças Bovinas e Suínas
- Conversão do Músculo em Carne e Qualidade de Carne
- Tecnologia da Obtenção da Carne Bovina
- Tecnologia da Obtenção da Carne Suína
- Processamento de Derivados Cárneos
- Subprodutos da Indústria de Carnes e Derivados
<b>Processamento Tecnológico de Leite e Derivados</b>
- Fisiologia da Lactação e Obtenção Higiênica do Leite
- Análises Físico-químicas e Microbiológicas em Leite e Derivados
- Pré-Beneficiamento e Beneficiamento de Leite
- Processamento Tecnológico de Derivados Lácteos

### Processamento Tecnológico de Aves e Ovos

- Sistemas de Produção, Mercado e Tendências da Indústria de Aves. Produção e Manejo de Frangos de Corte.
- Sistemas de Produção, Mercado e Tendências da Indústria de Ovos. Produção e Manejo de Poedeiras Comerciais.
- Tecnologia da Obtenção da Carne de Aves e Qualidade de Carcaças e de Carnes
- Tecnologia da Obtenção e Processamento de Ovos

### Processamento Tecnológico de Pescado e Mel

- Sistemas de Produção de Pescado
- Tecnologia de Obtenção e Processamento de Pescado
- Tecnologia da Obtenção e Processamento de Mel e Produtos Apícolas

### 3.2. Programa Prático

Práticas em processamento de alimentos de origem animal, envolvendo a fabricação e o controle de qualidade desde a matéria-prima até o produto acabado.

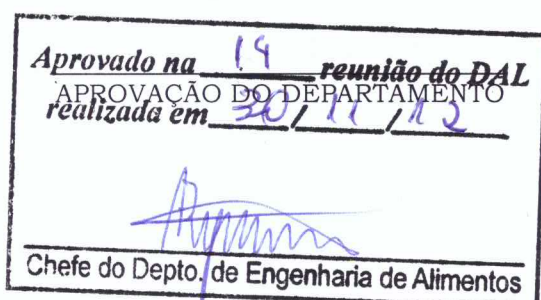
## 4. REFERÊNCIAS

### 4.1- Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)

1. CHEFTEL, J.C.; CHEFTEL H. Introduccion a la bioquimica y tecnologia de los alimentos. Vol. I. Editorial Acribia. Zaragoza. Espanha, 1992.
2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª. Edição, Atheneu, São Paulo, 2003.
3. FELLOWS, P., 1992, Food Processing Technology: principles and practice, Ellis Horwood Limited, England.
4. FENNEMA, K. Principles of food science. Part II Physical principles of food preservation, Marcel Dekker, Inc. New York. 1975.
5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos, vol. I e II – Alimentos de Origem Animal. Ed. Artmed – Porto Alegre, 2005.
6. HEDRICK, H.B.; ABERLE, E.D.; FORREST, J.C.; JUDGE, M.D.; MERKEL, R.A. Principles of Meat Science. 3rd ed., Kendall/Hunt Publ. Co., Dubuque, Iowa. 1994. 354p.
7. PARDI, M. C., SANTOS, I. F., SOUZA, E. R. e PARDI, H. S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. V. I - UFG e Universidade Federal Fluminense (Eduff). Goiânia, 2006

### 4.2- Complementares

1. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 7ª edição. São Paulo: Nobel, 1984.
2. BORZANI, W., Alimentos e bebidas produzidos por fermentação, Ed. Edgar Blücher, 1983.
3. SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000.



APROVAÇÃO DO COLEGIADO

APROVADO PELO CONSELHO  
ACADÊMICO DO CURSO [ ]  
Engenharia de Alimentos  
Em 02/09/13 Reunião nº 050

