

Tecnologia dos Produtos de Origem Animal e Vegetal / Período: 4

Professor: Yngrid Nantes Henriques Schuartz (Mestre)

CH: 80h

Ementa:

Introdução à tecnologia de alimentos; Introdução à tecnologia de alimentos; Os processos que revolucionaram a tecnologia de alimentos; Fermentação; Pasteurização; Vida de prateleira; Segurança alimentar e APPCC; Tecnologia dos produtos de origem animal; Processos tecnológicos aplicados em carnes; Métodos de processamento convencionais de carnes; Tecnologias emergentes aplicadas em carnes; Tecnologias convencionais e emergentes aplicadas aos ovos; Tecnologias convencionais e emergentes aplicadas ao leite; Tecnologia de alimentos de origem vegetal; Processos tecnológicos aplicados em frutas e hortaliças; Processamento de cereais e tubérculos; Tecnologia para frutas; Tecnologia para hortaliças.

Habilidades:

Identificar os processos tecnológicos usados nos produtos de origem animal. Descrever o papel da tecnologia de alimentos e de sua industrialização. Explicar os processos que revolucionaram a tecnologia de alimentos.

Metodologia:

As aulas a distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

Recursos Didáticos:

Livro didático;
Vídeo aula;
Fóruns;
Estudos Dirigidos (Estudo de caso);
Experimentos em laboratório virtual;
Biblioteca virtual;
Atividades em campo.

Conteúdo Programático:

Introdução à Tecnologia de Alimentos
Processos Fundamentais na Tecnologia de Alimentos
Segurança Alimentar e APPCC
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal
Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal
Inovações e Tendências na Tecnologia de Alimentos

Sistema de Avaliação:

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

Fórum de Discussão Avaliativo: 10%

Estudo Dirigido: 10%

Avaliação Parcial I : 15%

Avaliação Parcial II : 15%

Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a **Avaliação Suplementar** com as seguintes características:

Todo o conteúdo da disciplina. Valor: 100 pontos

Pré-requisito: Resultado Final ≥ 20 e < 60

Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2

Média final para Aprovação: ≥ 60 pontos

Bibliografia Principal:

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

TEIXEIRA, E. M. et al. Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. São Paulo: Érica, 2015.

OETTERER, M. et al. Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. ESALQ. 2006.

Bibliografia Complementar:

CARVALHO, G. R. Influência da aplicação de ultrassom em desidratação osmótica de carne bovina. 2014. Dissertação (Mestrado em Engenharia dos Alimentos) - Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho, São José do Rio Preto, 2014.

CUNHA, F. L. et al. Processamento, pasteurização, desidratação e outros processos similares de conservação de ovos de consumo. PUBVET, Londrina, v. 6, n. 31, p. 1-27, 2012.

GUNNAR, R.; KOLSTAD, J. Extended shelf life milk: advances in technology. International Journal of Dairy Technology, [s. l.], v. 59, n. 2, p. 85-96, 2006.

HEINZ, G. Preservation and processing technologies to improve availability and safety of meat and meat products in developing countries. [1995]. Disponível em: <http://www.fao.org/3/v8180t/v8180T11.htm>. Acesso em: 29 out. 2020.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. (Componentes dos Alimentos e Processos, v. 1). RODRIGUES, J. C.;

OLIVEIRA, G. S.; SANTOS, V. M. Manejo, processamento e tecnologia de ovos para consumo. Nutri Time: Revista Eletrônica, v. 16, n. 2, p. 8400-8418, 2019.

Por ser verdade, firmo o presente documento.
Ipatinga/MG - 05 de Maio de 2025


Thyciane Alvieira Gonçalves Freitas
Secretária Acadêmica