

SEXTO PERÍODO

TA 37 - Tecnologia de Processamento de Produtos de Origem Animal II

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
80	66,67	4	T	30	30	20

EMENTA

Tecnologia de Ovos. Estrutura e composição dos ovos in natura. Características dos ovos in natura. Classificação e pasteurização de ovos. Utilização e propriedades funcionais dos ovos. Processamento de ovo líquido e desidratado. Sistemas de embalagem e especificações físico-químicas e microbiológicas de ovos e derivados. Tecnologia de Mel. Morfologia e Biologia das abelhas *Apis mellifera*. As abelhas do Brasil. Organização social e desenvolvimento das abelhas. Mel. Cera. Própolis. Manejo e instalações da casa de mel. Manejo produtivo das colméias. Alimentação. Doenças e inimigos naturais das abelhas. Substituição de rainhas. Colheita. Extração e processamento de mel. Comercialização. Pescado como alimento. Tecnologias tradicionais para pré-processamento, processamento, estocagem, conservação e obtenção de produtos derivados; refrigeração, enlatamento, salga, defumação. Produtos derivados. Avaliação e controle de qualidade do pescado.

OBJETIVOS

Adquirir conhecimentos acerca da qualidade e tecnologia de ovos e mel. Identificar as características e aspecto nutricional dos ovos. Reconhecer as diferentes classificações e aspectos relacionados à qualidade dos ovos. Reconhecer diferentes etapas do beneficiamento de ovos bem como distinguir os métodos de conservação. Reconhecer os métodos de produção e os principais testes de controle de qualidade do mel. Apontar a legislação pertinente. Estudar as características do pescado, como matéria prima alimentar “in natural” e industrial; bem como reconhecer os processos e técnicas corretas de manipulação, armazenamento e processamento, visando a sua conservação e obtenção de produtos derivados

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TECNOLOGIA DE OVOS

- Estrutura e composição dos ovos in natura;
- Características dos ovos in natura;
- Classificação e pasteurização de ovos;
- Utilização e propriedades funcionais dos ovos;
- Processamento de ovo líquido e desidratado;
- Sistemas de embalagem e especificações físico-químicas e microbiológicas de ovos e derivados;

TECNOLOGIA DE MEL

- Morfologia e Biologia das abelhas *Apis mellifera*;
- As abelhas do Brasil;
- Mel, Cera e Própolis.
- Manejo e instalações da casa de mel.

- Manejo produtivo das colméias. Alimentação. Doenças e inimigos naturais das abelhas. Substituição de rainhas. Colheita. Extração e processamento de mel. Comercialização.

TECNOLOGIA DE PESCADO

- Pescado como alimento;
- Tecnologias tradicionais para pré-processamento, processamento, estocagem, conservação e obtenção de produtos derivados;
- refrigeração, enlatamento, salga, defumação.
- Produtos derivados.
- Avaliação e controle de qualidade do pescado.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas com auxílio de recursos audiovisuais. Vídeos. Seminários. Aulas práticas nos Laboratórios de Processamento de Produtos de Origem Animal, no Laboratório de Microbiologia, Química e Laboratório de Análise Sensorial. Aulas práticas, relatórios e resolução de exercícios. Aulas EaD assíncronas através do ambiente virtual de aprendizagem SIGAA.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

As avaliações do desempenho dos alunos se darão com a realização de no mínimo duas verificações de aprendizagem, que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N°424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

RECURSOS NECESSÁRIOS

Sala de aula com projetor e computador. Quadro branco e caneta para quadro branco. Laboratórios de Processamento de Produtos de Origem Animal, no Laboratório de Microbiologia, Química e Laboratório de Análise Sensorial. SIGAA no Ambiente Virtual de Aprendizagem

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MACHADO, José Arnaldo; MACHADO, Lucas S. **Manual para certificação sanitária e fitossanitária internacional das exportações Alagoas Brasil**: cachaça, suco de frutas tropicais, mel de abelha. Maceió: Sebrae, AL. 70 p. ISBN: 8586252107.

2. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A (Organizador). **Tecnologia de alimentos, v.2:** alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed. 279 p. (Alimentos de Origem Animal, 2) ISBN: 9788536304311.
3. VIEIRA, Regine Helena Silva dos F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado:** teoria e prática. São Paulo: Varela. 380 p. ISBN: 858551972.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu. 652 p. ISBN: 857379075.
2. MOYES, Christopher D; SCHULTE, Patrícia M. **Princípios de fisiologia animal.** Porto Alegre: Artmed. 756 p. ISBN: 9788536322230.
3. VICENTE, C. D. **Incrustação na pasteurização e ovo líquido.** Campinas. 131. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas.