



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia
Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro
SECRETARIA ACADÊMICA/REITORIA

PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA

Disciplina: LTA03404 - Tecnologia de Produtos de Origem Animal

CCTA/LTA - Laboratório de Tecnologia de Alimentos

Início: 2023/2

Pré-requisito(s): QUI01102 - Química Geral I

Co-requisito(s): não tem

Equivalência(s): LTA03403 - Tecnologia de Produtos de Origem Animal

Carga horária: 68 (34 teóricas, 34 práticas, 0 extraclasse)

Créditos: 3

Tipo de aprovação: Média/Frequência

EMENTA

Introdução à tecnologia de alimentos. Fundamentos de ciência da carne. Processamento tecnológico de carnes in natura. Aspectos higiênico-sanitários da carne e derivados. Conservação da carne pelo frio artificial. Conservação da carne pelo emprego do calor. Métodos químicos aplicados na conservação de carnes. Processamento tecnológico de produtos de salsicharia. Processamento tecnológico de subprodutos da indústria de carnes. Controle microbiológico e físico-químico. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Obtenção higiênica do leite e fatores relacionados à conservação. Métodos aplicados ao tratamento prévio do leite. Conservação do leite pelo calor. Processamento tecnológico de leites desidratados. Processamento tecnológico de leites fermentados; características dos fermentos lácteos. Processamento tecnológico de queijos. Processamento tecnológico do creme de leite e manteiga. Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Processamento tecnológico do pescado e elaboração de conservas.

OBS.: NESTA DISCIPLINA SERÃO COMPUTADAS 17 HORAS PARA CURRICULARIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO (ACE IV).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fundamentos de ciência da carne
Processamento tecnológico de carnes in natura
Aspectos higiênico-sanitários da carne e derivados
Conservação da carne pelo frio artificial
Conservação da carne pelo emprego do calor
Métodos químicos aplicados na conservação de carnes
Processamento tecnológico de subprodutos da indústria de carnes
Controle de qualidade
Composição e propriedades físico-químicas do leite
Obtenção higiênica do leite e fatores relacionados à conservação
Métodos aplicados ao tratamento prévio do leite
Conservação do leite pelo calor
Processamento tecnológico de leites desidratados
Processamento tecnológico de leites fermentados
Processamento tecnológico de queijos
Processamento tecnológico do creme de leite e manteiga
Processamento tecnológico do pescado e elaboração de conservas

Atividades Práticas

Tecnologia de fabricação de produtos fermentados e queijos
Tecnologia de fabricação de embutidos cárneos
Visita a indústria de alimentos cárneos e laticínios



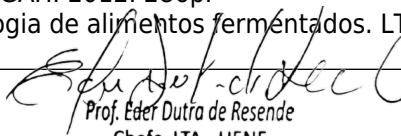
Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia
Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro
SECRETARIA ACADÊMICA/REITORIA

Atividade de Extensão

Oferecimento de cursos de fabricação de produtos cárneos e lácteos

BIBLIOGRAFIA

1. Adriano G. Cruz; Patrícia B. Zacarchenco; Carlos Augusto F. Oliveira; Carlos Augusto F. Oliveira. PROCESSAMENTO DE LEITES DE CONSUMO. 2a vol., Elsevier, 2022.
2. Ana Cláudia Carelle; Cynthia Cavalini Cândido. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. 1. ed. -- São Paulo: Érica, 2015. 145p.
3. Bernardo Ribeiro. Microbiologia Industrial - Alimentos - Volume 2. 470p.
4. Priscila Souza da Silva. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2018. 168p.
5. International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Microrganismos em Alimentos: Utilização de Dados para Avaliação do Controle de Processo e Aceitação de Produto. Blucher, 2012. 536p.
6. Urgel de Almeida Lima. MATÉRIAS-PRIMAS DOS ALIMENTOS. Blucher, 2012. 402p.
7. Ivonilce Venturi; Lina Cláudia Sant Anna; Jeison Fernando Schmitz ; Ramara Kadija Fonseca Santos. HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS. SAGAH. 2012. 286p.
8. José Guilherme Prado Martin. Microbiologia de alimentos fermentados. LTC, 2012. 470p.


Prof. Eder Dutra de Resende
Chefe LTA - UENF
ID-RJ-641492-3

Eder Dutra de Resende, D.Sc.
Chefe de laboratório