UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Tel: (83) 3216-7927
http://www.ctdr.ufpb.br/

PLANO DE ENSINO 2012/2

I – Disciplina				
Código	**Nome da Disciplina**	**Horas-Aula Semanais**		**Horas-Aula Semestrais**
1901001	Matérias-Primas Agropecuárias	Teóricas	Práticas	60h
		4	0	
Professor: Dra. Fernanda Vanessa Gomes da Silva – fernandavanessa@ctdr.ufpb.br				

II – Oferta da disciplina

Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

III – Ementa

Caracterização das espécies de corte e características agronômicas das culturas. Obtenção, seleção das espécies e seus aspectos nutricionais. Identificação, classificação, morfologia, manuseio, características físico-químicas, comercialização, rendimento, conservação das matérias-primas agropecuárias. Embalagem, armazenamento e transporte das matérias primas para a indústria.

IV – Objetivos

Geral: Desenvolver habilidades que permitam ao aluno compreender adequadamente as características das principais matérias-primas de origem animal e vegetal.

Específicos:

- Conhecer as principais matérias-primas de origem animal e vegetal;
- Compreender as diferentes características físico-químicas das principais matérias-primas;
- Compreender os principais processos de conservação das matérias-primas agropecuárias;
- Conhecer os diferentes tipos de embalagens, armazenamento e transporte das matérias-primas.

V – Conteúdo programático

1. INTRODUÇÃO

Apresentação do plano de curso e discussão dos principais assuntos a serem abordados na disciplina. Metodologia do ensino na sala.

2. PRINCIPAIS MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS

3. CARNES

3.1 Tecido muscular

3.1.1 Estrutura e função

3.1.2 Fibra muscular

3.1.3 Composição química

3.2 Mecanismo de contração muscular

3.3 Conversão de músculo em carne

3.3.1 Imobilização e sangria

3.3.2 Colapso circulatório do músculo ou Rigor mortis

3.3.3 Declínio pH após abate

3.3.4 Produção e dissipação do calor

3.3.5 Amaciamento pós-rigor

3.4 Qualidade da carne

3.4.1 Principais alterações físicas, químicas e microbiológicas.

3.5 Caracterização das espécies de corte.

4. PESCADO

4.1 Classificação

4.2 Estrutura muscular do pescado

4.2.1 Pele

4.2.2 Tecido muscular

4.2.3 Fibra muscular

4.3 Constituição morfológica e bioquímica

4.4 Química do pescado

4.5 Alterações da carne de pescado no *post-mortem*

4.5.1 Principais alterações do pescado

4.5.2 Fatores que afetam a qualidade da carne de pescado

4.5.3 Métodos de avaliação da qualidade do pescado

4.6 Manuseio e conservação do pescado a bordo

5. VEGETAIS

5.1 Principais matérias-primas de origem vegetal

5.2 Principais causas de alterações

5.3 Principais técnicas de controle

5.4 Etapas de colheita e pós-colheita

5.5 Procedimentos gerais para o processamento de produtos de origem vegetal

5.6 Métodos de preservação de produtos de origem vegetal

6. MEL

6.1 Composição química e valor nutricional

6.2 Classificação

6.3 Qualidade do mel

7. LEITE

7.1 Obtenção higiênica

7.2 Transporte

7.3 Definição e composição química do leite

7.4 Valor nutritivo

7.5 Leites de consumo

7.6 Tratamento térmico do leite

7.7 Principais alterações no leite

7.8 Controle microbiológico do leite

7.9 Controle físico-químico do leite

8. OVOS

8.1 Composição e valor nutricional

8.2 Classificação dos ovos

8.3 Qualidade dos ovos

VI – Metodologia de ensino

- Aulas expositivas com discussões em sala.
- Leitura de artigos atuais.
- Trabalhos individuais extra-classe.

VII – Avaliação

Avaliação através de provas escritas (3 provas).

VIII – Bibliografia sugerida

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO,R. **Tecnologia dos produtos agropecuários** – alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 298p.

CARUSO, J.G.B.; OLIVEIRA, A. J. - **Leite: Obtenção, Controle de Qualidade e Processamento.** Piracicaba: ESALQ - USP. 1992. LAWRIE, R. A.**Ciência da Carne**. 6ª Ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 384p.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: Princípios e Prática. São Paulo: Artmed, 2006.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. Livraria Nobel, São Paulo, 8. reimpressão, 1998.

OGAWA, M., MAIA, E.L. **Manual de Pesca**. v.1, 1ª ed. São Paulo: Editora Varela, 1999. 458p.

ORDONEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Vol. 2. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

PARDI, M.C. *et al*. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**, 1ª ed., UFG, v.1, 2006.

PARIZZI, F.C. **Classificação de produtos de origem vegetal**. Lavras: UFLA/FAEPE, v.2, 1999. 96p.

URGEL, A.L. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 402p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORETTI, Celso Luiz. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças.** Brasília: Embrapa Hortaliças, SEBRAE, 2007. 527p.

ORDONEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

_____

Assinatura do Professor