|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ**  **PRÓ-REITORIA DE ENSINO** |

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Centro de Tecnologia** | | | |
| **Departamento de Engenharia de Alimentos** | | | |
| **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG** | | | |
| **COMPONENTE CURRICULAR** | | | |
| Tópicos especiais em processos e produtos de origem animal | | | Código:  **DAL 4015** |
| Carga Horária: 45 **horas** | Créditos: 3 | Ano de Implantação: **2016** | **eletiva** |
| 1. EMENTA | | | |
| Principais operações unitárias envolvidas no processamento de alimentos de origem animal (carnes, leites, pescados, mel e ovos). | | | |
| 2. OBJETIVOS | | | |
| Fornecer ao aluno o conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de transformação e conservação dos alimentos de origem animal. | | | |
| 3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO | | | |
| **Processamento Tecnológico de Carnes e Derivados**  - 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  **Processamento Tecnológico de Leite e Derivados**  - 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**  - 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 | | | |
| 4. METODOLOGIA  Aulas expositivas, apresentação de artigos científicos. | | | |
|  | | | |
| 5. REFERÊNCIAS | | | |
| 5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)  FOUST, A.S.; WENZE L.A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; BRYCE ANDERSEN, L. Princípios de Operações Unitárias, 2a Ed.. Rio de Janeiro: LTC Editora, 1982.  EARLE,R.L.,EARLE,M, D., Unit Operations in Food Processing, Publis.,NZIFST, New Zealand, 1983.  McCABE, Warren L; SMITH, Julian C & HARRIOT, Peter. Unit operations of chemical engineering, Fifth Edition, 2003.  BENITEZ, Jaime. Principles and Modern Applications of Mass Transfer Operations, John Wiley & Sons, 2002.  SEADER, J. D & HENLEY, Ernest J. Separation Process Principles, second edition, John Wiley & Sons, 2006.  ABREU, L.R. – Tecnologia de Leite e Derivados, Lavras, UFLA/FAEPE, 2001, 66p  BEHMER, M. L. A. – Tecnologia do Leite, São Paulo, Editora Nobel, 13ª Edição,1984  BRESSAN, M.C. e PEREZ, J.R.O. – Tecnologia de Carnes e Pescados, Lavras, UFLA/FAEPE, 2001, 240p  MADRID, A., CENZANO,I., VICENTE, J.M. – Manual de Indústrias dos Alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 1995  MONTEIRO, E.M.- Curso de Qualidade da Carne- Documento 38 ISSN 0103-376X, Dezembro, 2001 Embrapa, 86p  ORDOÑEZ, P.J. – Tecnologia de alimentos- Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre, Artmed, 2005 279p v2 | | | |
| 6. Provável horário: quinta-feira das 8h -12h -último bloco | | | |