



Programa da Disciplina:
Tecnologia de Produtos de Origem Animal – VNP 3101

Professores: Marcos Veiga dos Santos (mveiga@usp.br), Angélica Simone C. Pereira (angelpereira@usp.br)

email turma: vetusp101@gmail.com

5º semestre letivo – 1º semestre/2022 - Carga horária: 60 horas - Aulas teóricas: 40 horas/Aulas práticas: 20 horas

<https://edisciplinas.usp.br/course/view.php?id=96468>

Objetivos gerais da disciplina

Que os alunos sejam capacitados:

- Sobre conhecimentos básicos sobre atuais métodos e tecnologias aplicadas na obtenção, conservação, industrialização e qualidade de produtos de origem animal.
- a analisar criticamente os principais processamentos de produtos de origem animal, nos quais o médico veterinário está envolvido.
- Sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal e do médico veterinário nesta área.
- Sobre a importância da educação continuada para formação profissional, assim como estimular a capacidade de trabalho em equipe.

Conteúdo programático 2022

Dia	Horário	Tema
08/03	14:00	1. Produção de alimentos de origem animal – Prof. Marcos Veiga
14/03	08:00	2. Produção de leite no Brasil/Composição do leite Prof. Marcos Veiga
15/03	14:00	3. Boas práticas de produção/Contaminação microbiana em leite e derivados Prof. Marcos Veiga
21/03	08:00	4. Características FQ do leite / Tipos de leite fluido Prof. Marcos Veiga
22/03	14:00	5. Processamento de leite fluido Prof. Marcos Veiga
29/03	14:00	6. Processamento de leites desidratados e fermentados Prof. Marcos Veiga
05/04	14:00	7. Processamento de creme de leite e manteiga Prof. Marcos Veiga
19/04	14:00	8. Processamento tecnológico de queijos 1 Prof. Marcos Veiga
26/04	14:00	9. Controle de qualidade de leite e derivados Prof. Marcos Veiga
03/05	14:00	10. Avaliação 1 Prof. Marcos Veiga
10/05	14:00	11. Fundamentos da ciência da carne (Profa. Angélica)
17/05	14:00	12. Processamento de carnes <i>in natura</i> (Profa. Angélica)
24/05	14:00	13. Critérios de avaliação de carcaças (Profa. Angélica)
31/05	14:00	14. Microbiologia da carne (Profa. Angélica)
07/06	14:00	15. Conservação de carnes e derivados pelo emprego do frio e calor (Profa. Angélica)
14/06	14:00	16. Métodos químicos para processamento e conservação da carne (Profa. Angélica)
21/06	14:00	17. Controle de qualidade na indústria da carne I (Profa. Angélica)
28/06	14:00	18. Processamento de pescado e derivados (aluno PAE)
05/7	14:00	19. Consumo de carne e saúde humana (Profa. Angélica)
18/07	14:00	20. Avaliação 2 (Profa. Angélica)





Quadro 2 - Cronograma provisório de atividades práticas 2022

Tema (8:00-12:00)	SAP*	Turma A	Turma B	Turma C	Turma D
1. Manejo, funcionamento e limpeza de equipamentos de ordenha - Prof. Marcos Veiga	1	04/04	05/04	07/04	08/04
2. Análises FQ de leite e derivados/Anal. Microbiológicas de alimentos - Prof. Marcos Veiga	2	25/04	26/04	28/04	29/04
3. Processamento leite pasteurizado/ Processamento de queijos Minas e Mussarela - Prof. Marcos Veiga	3	02/05	03/05	05/05	06/05
4. Desossa de carcaça suína e bovina e análises de qualidade de carnes in natura, Cortes comerciais de carnes bovina e suína (Profa. Angélica)	6	06/06	07/06	09/06	10/06
5. Fabricação de embutidos (linguiça, mortadela e hambúrguer) (Profa. Angélica)	7	20/06	21/06	23/06	24/06

Critérios de avaliação

O desempenho escolar dos alunos será avaliado pela realização de duas provas bimestrais (50% da média final de cada prova).

Informações sobre aulas práticas

Para a participação nas aulas práticas em laboratório, o aluno deverá usar avental branco, enquanto que para as aulas práticas no laticínio e abatedouro o aluno deverá usar avental branco e botas brancas de borracha. Em cada aula prática será fornecido o roteiro com o conteúdo e metodologia dos assuntos abordados. Poderá ser solicitado relatório ou exercícios referentes às aulas práticas, os quais podem ser utilizados como parte avaliação do desempenho do aluno.

Bibliografia recomendada

Leite e Derivados:

- 1) SANTOS, M. V.; FONSECA, L. F. L. Controle de mastite e qualidade do leite – Desafios e soluções. Pirassununga: 2019, v.1. p.301.
- 2) <http://dairyprocessinghandbook.com>
- 3) VIDAL, A. M. C.; SARAN NETTO, A. Obtenção e Processamento do Leite e Derivados. 1. ed., 2018. v. 1. 220p. <http://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/download/200/181/850-1?inline=1>
- 4) Cruz, A., C. Oliveira, P. Sá, and C.H. Corassin. 2017a. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição No Processamento de Leite e Derivados: Coleção Lácteos. Elsevier Brasil.
- 5) Cruz, A., C. Oliveira, P. Sá, and C.H. Corassin. 2017b. Processamento de Leites de Consumo: Coleção Lácteos. Elsevier Brasil.
- 6) Nero, L.A., A.G. da Cruz, and L.S. Bersot. 2017. Produção, Processamento e Fiscalização de Leite e Derivados. Editora Atheneu.
- 7) WALSTRA, P. & JENNESS, R. Dairy science and technology. Boca Raton; London: CRC/Taylor & Francis, 2006. (Biblioteca FZEA e FMVZ)

Carne e Derivados:

- 1) PARDI, M.C., SANTOS, I.F., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da carne: Volume I e II- Goiânia: Editora UFG, 2001. (Biblioteca FZEA e FMVZ)
- 2) LAWRIE, R. Ciência da carne. Porto Alegre: Artmed, 2005, 384 p. (Biblioteca FZEA e FMVZ)
- 3) HEDRICK, H.B. et al. Principles of meat science. 3 ed. Dubuque, Iowa, Kendall, 1994 (Biblioteca FZEA).
- 4) ABERLE, E.D. et al. Principles of Meat Science, 4 ed, Dubuque: Kendall/Hunt, 376p, 2001. (Biblioteca FZEA e FMVZ)

