



## Plano de Curso

**Turma:** DEP00103 - Tecnologia de Produtos de Origem Animal  
(60h) - Turma: 01 (2024.1)

**Horário:** 4T123

**Pré-Requisitos:** (( DEP00066 ))

**Ementa:**

<b>Matrícula</b>	<b>Docente(s)</b>
1842370	RUTE BIANCHINI PONTUSCHKA - 60h



### Metodologia de Ensino e Avaliação

Metodologia:	Aulas teóricas dialogadas Aulas práticas
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	Provas
Horário de Atendimento:	13:50 - 16:50

### Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
17/04/2024	17/04/2024	Aula extra - Aula Extra [Adicional]
17/04/2024	17/04/2024	Introdução/Importância da água na indústria processadora de alimentos
24/04/2024	24/04/2024	Importância da água na indústria processadora de alimentos Parte II
08/05/2024	08/05/2024	Produtos químicos usados na higienização
08/05/2024	08/05/2024	Higiene no processamento de alimentos
08/05/2024	08/05/2024	Aula extra - Aula Extra [Adicional]
15/05/2024	15/05/2024	Projeto sanitário
15/05/2024	15/05/2024	Aula extra - Aula Extra [Adicional]
22/05/2024	22/05/2024	Aula extra - Aula Extra [Adicional]
22/05/2024	22/05/2024	Projeto sanitário Parte II
29/05/2024	29/05/2024	Conservação pelo frio
29/05/2024	29/05/2024	Aula extra - Aula Extra [Adicional]
05/06/2024	05/06/2024	POA minimamente processados /Introdução aos métodos de conservação: frio
05/06/2024	05/06/2024	Aula extra - Aula Extra [Adicional]
12/06/2024	12/06/2024	Aula extra - Aula Extra [Adicional]
12/06/2024	12/06/2024	Avaliação
19/06/2024	19/06/2024	Métodos de conservação: calor
26/06/2024	26/06/2024	Aula extra - Aula Extra [Adicional]
26/06/2024	26/06/2024	Métodos de conservação: secagem/defumação/salga
03/07/2024	03/07/2024	Industrialização: carne e pescado. Padrões físico-químicos e microbiológicos
10/07/2024	10/07/2024	Industrialização: leite. Padrões físico-químicos e microbiológicos.
17/07/2024	17/07/2024	Bem-estar animal, abate humanitário, rigor mortis.
24/07/2024	24/07/2024	Análise sensorial
31/07/2024	31/07/2024	Laboratório
07/08/2024	07/08/2024	Avaliação
07/08/2024	07/08/2024	Estudo dirigido

### Avaliações

Data	Hora	Descrição
12/06/2024	14:00	1ª Avaliação
07/08/2024	14:00	2ª Avaliação

### Referências Complementares

Tipo de Material	Descrição
Livro	GAVA, Altanir Jaime; ANJOS, Carlos Alberto Bento da; REIS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511. ISBN: 9788521313823.
Livro	OETTERER, Marília; REGITANO-D'ACRE, Marisa Aparecida Bismara; VIANNA, Marta Helena Fillet Spoto. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 1. manole, 2006. 612. ISBN: 852041978.
Livro	NESPOLO, Cássia Regina. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205 p. ISBN: 9788582711958.