

Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MTA - DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Nome: TEC AVES,COEL,OVOS,MEL,CER ABEL E DERIV. Código: MTA00021

Característica: CO - Comum Status: Ativa

Carga Horaria Total: 40h Estagio: 0h Teorica: 30h Pratica: 10h

Período de vigência: 2º período de 2017

Conteúdo Programático:

OBJETIVOS DO CURSO:

- ATENDER A EMENTA: ESTUDO DAS CARNES DE AVES E COELHOS A PARTIR DO ABATE, SEU PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO, ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO. SUBPRODUTOS. ESTUDO DOS OVOS QUANTO À SUA ESTRUTURA, DEFEITOS, PADRONIZAÇÃO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. OBTENÇÃO E PROCESSOS TECNOLÓGICOS DE BENEFICIAMENTO DO MEL. LEGISLAÇÃO.

- FAMILIARIZAR O (A) DISCENTE COM AS PRÁTICAS DE PROCESSAMENTO E DISTRIBUIÇÃO NORMALMENTE USADAS NAS INDÚSTRIAS DE AVES, COELHOS E OVOS NO BRASIL.

- ESTIMULAR O (A) DISCENTE PARA A REFERIDA ÁREA DE CONHECIMENTO

SISTEMA DE AVALIAÇÃO:

- 1A VERIFICAÇÃO (9,5 PONTOS PROVA + 0,5 PONTO SÚMULA= 10,0)
- 2A VERIFICAÇÃO (9,5 PONTOS PROVA + 0,5 PONTO SÚMULA= 10,0) NOTA FINAL: MÉDIA ARITMÉTICA SIMPLES

- 2A CHAMADA: MATÉRIA TODA - REALIZADA APÓS A 2A VERIFICAÇÃO

PROGRAMA DIDÁTICO

INTRODUÇÃO. ASPECTOS ECONÔMICOS DA AVICULTURA DE CORTE NO BRASIL E NO MUNDO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE TERRENO E INSTALAÇÕES PARA IMPLANTAÇÃO DE MATADOURO DE AVES E COELHOS. LEGISLAÇÃO BRASILEIRA: RIISPOA E PORT. Nº 210/98.

OPERAÇÕES TÉCNICAS DO MANEJO PRÉ-ABATE DE AVES E CUIDADOS NA REALIZAÇÃO DAS OPERAÇÕES: CAPTURA OU -APANHA,- JEJUM E DIETA HÍDRICA E TRANSPORTE. RECEPÇÃO NO M.A.C.

OPERAÇÃO TÉCNICAS DO ABATE AVES (ÁREA SUJA): DESCARREGAMENTO DE AVES (CUIDADOS NA OPERAÇÃO, TIPOS DE DISPOSITIVOS DE DESCARREGAMENTO). PENDURA EM GANCHOS. INSENSIBILIZAÇÃO (TIPOS, VANTAGENS E DESVANTAGENS). SANGRIA (TIPOS, VANTAGENS E DESVANTAGENS).

CONTINUAÇÃO DO PROCESSAMENTO DE AVES: ESCALDAGEM (PARÂMETROS TÉCNICOS, TIPOS, VANTAGENS E DESVANTAGENS). DEPENAGEM. ESCALDAGEM DE PÉS. DEPELAGEM. 1º TRANSPASSE. BANHO EXTERNO DAS CARÇAÇAS. ÁREA LIMPA: CALHA DE EVISCERAÇÃO (CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, OPERAÇÕES REALIZADAS NA CALHA DE EVISCERAÇÃO).

Gerado em: 26/09/2018 - 12:10

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

CONTINUAÇÃO DE PROCESSAMENTO DE AVES: OPERAÇÕES REALIZADAS NA CALHA DE EVISCERAÇÃO. PRÉ-RESFRIAMENTO DE CARÇAÇAS E VÍSCERAS (TIPOS, PARÂMETRO TÉCNICO). CONTROLE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA NO PROCESSO. GOTEJAMENTO. CLASSIFICAÇÃO. EMBALAGEM.

CORTES DE AVES: EXIGÊNCIAS DO MERCADO, DESOSSA, PARÂMETROS TÉCNICOS DO SETOR. OBTENÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS). LEGISLAÇÃO. FRIGORIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS E MIÚDOS DE AVES.

FRIGORIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS E MIÚDOS DE AVES (CONT.). PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE AVES. EXPEDIÇÃO.

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE AVES (FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA DE PENAS, ÓLEO DE AVES). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DA FÁBRICA DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (GRAXARIA) DO M.A.C. ABATE DE COELHO (OPERAÇÕES TÉCNICAS, EXIGÊNCIAS, CUIDADOS).

ASPECTOS ECONÔMICOS DA PRODUÇÃO DE OVOS E IMPORTÂNCIA DOS OVOS COMO ALIMENTO. CLASSIFICAÇÃO DOS OVOS E FLUXOGRAMA DE BENEFICIAMENTO DOS OVOS -IN NATURA-.

FATORES DE QUALIDADE INTERNA E EXTERNA DOS OVOS (AULA PRÁTICA)

INDUSTRIALIZAÇÃO DE OVOS: OVOS LÍQUIDOS PASTEURIZADOS E DESIDRATADOS

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE MEL

Ementa:

EMENTA.

Estudo das carnes de aves e coelhos a partir do abate, seu processamento tecnológico, armazenagem, conservação, transporte e distribuição. Subprodutos. Estudo dos ovos quanto à sua estrutura, defeitos, padronização, armazenagem e conservação. Obtenção e processos tecnológicos de beneficiamento do mel de abelhas, cera, própolis e geléia real. Bebidas fermentadas. Legislação.

Bibliografia Básica:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES DE AVES. PORTARIA Nº 210 DE 10 DE NOVEMBRO DE 1998. BRASÍLIA, 1998. DISPONÍVEL EM: WWW.AGRICULTURA.GOV.BR

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. NORMAS GERAIS DE INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS. PORTARIA Nº 1 DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990. BRASÍLIA, 1990. DISPONÍVEL EM: WWW.AGRICULTURA.GOV.BR

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APROVA AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E TECNOLÓGICAS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS. PORTARIA Nº 6 DE 25 DE JULHO DE 1985. BRASÍLIA, 1985. DISPONÍVEL EM: WWW.AGRICULTURA.GOV.BR

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA. DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. APROVADO PELO DECRETO Nº 30.691, 29/03/52, ALTERADO PELOS DECRETOS Nº 1255 DE 25/06/62, 1236 DE 02/09/94, 1812 DE 08/02/96 E 2244 DE 04/06/97. BRASÍLIA - DF, 241P. 1952. DISPONÍVEL EM: WWW.AGRICULTURA.GOV.BR

Gerado em: 26/09/2018 - 12:10

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MEL. PORTARIA N° 367 DE 4 DE SETEMBRO DE 1997. BRASÍLIA, 1997. DISPONÍVEL EM: WWW.AGRICULTURA.GOV.BR

COLEÇÃO FACTA. ABATE E PROCESSAMENTO DE FRANGOS. CAMPINAS: FUNDAÇÃO APINCO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA AVÍCOLAS, 1994.

EVANGELISTA, J. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, LIVRARIA ATHENEU, BRASIL, 1987.

ORDOÑEZ, J. A. ET AL. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. EDITORA ARTMED, VOL. 1. LIVRARIA VARELA, 2004.

STADELMAN, W.J. AND COTTERILL, O.J. EGG SCIENCE AND TECHNOLOGY. FOOD PRODUCTS PRESS, NEW YORK/LONDON. 1994.

STADELMAN, W.J. ET AL. EGG AND POULTRY-MEAT PROCESSING. THE VCH PUBLISHERS, USA. 1988.

Bibliografia Complementar:

COLEÇÃO FACTA. Abate e processamento de frangos. Campinas: Fundação Apinco de Ciência e Tecnologia Avícolas, 1994.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, Livraria Atheneu, Brasil, 1987.

ORDOÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos de Origem Animal. Editora Artmed, vol. 1. Livraria Varela, 2004.

STADELMAN, W.J. et al. Egg and Poultry-Meat Processing. The VCH Publishers, USA. 1988.

Gerado em: 26/09/2018 - 12:10

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".