**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINA: Matérias Primas de Origem Animal e Vegetal** | | |
| **Código:** |  | |
| **Carga Horária Total: 40h** | **CH Teórica: 12h CH Prática: 28h** | |
| **CH –** Prática como componente Curricular do Ensino: |  | |
| **Número de Créditos:** | 02 | |
| **Pré-requisitos:** |  | |
| **Semestre:** | 1° ano | |
| **Nível:** | Técnico integrado ao ensino médio | |
| **EMENTA** | | |
| Origem das matérias primas alimentícias. Classificação das matérias primas alimentícias. Processo de obtenção das matérias primas de origem animal e vegetal. Controle da qualidade das matérias primas para a Agroindústria. | | |
| **OBJETIVO** | | |
| * Compreender as características das matérias primas alimentícias; * Conhecer o processo de obtenção das matérias primas de origem animal e vegetal; * Aplicar técnicas para a qualidade das matérias primas alimentícias para a Agroindústria. | | |
| **PROGRAMA** | | |
| **Unidade I:** MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS   * 1. Definição e importância   2. Classificação das matérias primas   1.2.2 Vegetais: frutos, hortaliças, legumes e grãos  1.2.2 Animais; carnes, leite, pescado e mel  **Unidade II:** MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL   * 1. Leite      1. Produção de leite      2. Estrutura da glândula mamária e formação do leite      3. Obtenção, resfriamento e transporte      4. Fatores de qualidade do leite      5. Principais características físicas e químicas do leite      6. Legislação e controle da qualidade   2. Carnes      1. Produção de carne      2. Classificação das carnes      3. Tecido muscular (estrutura e função, fibra muscular e composição química)      4. Mecanismo de contração muscular      5. Abate e rigor-mortis      6. Transformação do músculo em carne      7. Caracterização das espécies de corte      8. Características físicas e químicas da carne utilizada como matéria prima nas indústrias de alimentos   3. Pescados      1. Produção de pescados      2. Definição e classificação      3. Estrutura muscular do pescado      4. Constituição morfológica e bioquímica      5. Obtenção dos diversos pescados e rigor mortis      6. Controle da qualidade dos pescados no post-mortem   4. Mel      1. Composição do mel de abelhas      2. Classificação e características de qualidade      3. Avaliação da pureza do mel   5. Ovos      1. Estrutura e composição química      2. Classificação e características de qualidade      3. Obtenção de ovos e requisitos de qualidade   **Unidade III:** MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM VEGETAL   * 1. Frutos e Hortaliças      1. Características morfológicas      2. Classificação quanto à respiração      3. Características físicas e químicas      4. Ponto de colheita e fisiologia pós-colheita      5. Armazenamento e conservação      6. Legislação e controle de qualidade   2. Cereais e leguminosas      1. Aspectos botânicos      2. Características do grão      3. Composição química      4. Armazenamento e conservação      5. Aspectos de legislação e controle de qualidade   3. Tubérculos e raízes tuberosas      1. Principais características      2. Composição química      3. Armazenamento e conservação      4. Aspectos de legislação e controle de qualidade | | |
| **METODOLOGIA DE ENSINO** | | |
| Aulas expositivas, dinâmicas em grupo, debates em sala, estudos dirigidos. Aulas práticas de campo e visitas técnicas. Os recursos utilizados serão quadro e piloto, data-show, textos. | | |
| **AVALIAÇÃO** | | |
| De acordo com a Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. A avaliação deve ter caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos. A avaliação será realizada por meio de avaliações escritas, atividades avaliativas, atividades dirigidas de pesquisa e trabalhos apresentados coletivamente. | | |
| **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** | | |
| PEREDA, Juan A. Ordóñez. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. 279 p. ISBN 9788536304311.  FREITAS, J. A. Introdução à conservação e higiene das matérias primas de origem animal. São Paulo: Atheneu, 2015. ISBN 9788538806110.  OETTERER, M.; REGITANO, A; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Manole, 2006. | | |
| **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** | | |
| EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 652 p. ISBN 857379075X.  EMBRAPA, Colheita e beneficiamento de frutas e hortaliças. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPDIA-2009-09/11483/1/LI\_2008.pdf. Acesso dia 02/10/2022.  SANTOS, J. A. N. dos. A agroindústria da carne bovina no Nordeste. Fortaleza: BNB, 2012. 450 p. ISBN: 9788577911769.  COTTA, Tadeu. Galinha: produção de ovos. 19. ed. Minas Gerais: Aprenda Fácil, 2002. 280 p. ISBN 8588216183.  VIEIRA, R. H. S. F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. ISBN 858551972X. | | |
| **Coordenador do Curso** | | **Setor Pedagógico** |