**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 grãos1.2.2 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** |