



Universidade Federal do Rio Grande do Norte
ESCOLA AGRÍCOLA DE JUNDIAÍ

Formatado: Cor da fonte: Preto

Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Escola Agrícola de Jundiaí

Plano de Curso do componente
ZOO 0315_Tecnologia e industrialização
de produtos de origem animal
no modelo remoto

2020.6

1.0– Identificação

| | |
|---|---|
| a) Nível de ensino: | () EBT (X) Graduação () Pós-graduação |
| b) Código do componente: | ZOO0315 |
| c) Carga horária do componente (em horas): | 60 horas |
| d) Curso (s): | Zootecnia |
| e) Nome do componente: | Tecnologia e industrialização de produtos de origem animal-TPOA |
| f) Número de vagas disponibilizadas para a turma: | 40 vagas |
| g) Justificativa para o número de vagas: | Número que é rotineiramente ofertado para este componente |
| h) Professor (s) responsável (s): | Adriano Henrique do N. Rangel |
| i) Carga horária do professor: | Adriano Henrique do N. Rangel |

2.0– Conteúdo

a) Ementa do componente:

Matérias primas de origem animal: Considerações gerais e importância; Produção anual. Obtenção higiênica do leite: Influência das condições ambientais; Higienização do local da ordenha, do ordenhador e do animal. Leite: Composição média do leite; Fatores que influenciam na qualidade do leite; Microbiologia do leite; parâmetros de qualidade x falsificação. Beneficiamento do leite: Beneficiamento do leite fluído-pasteurização e esterilização; Classificação do leite de acordo com o teor de gordura e proteínas ou sólidos totais; Operações de beneficiamento do leite; Controle de qualidade da matéria e do produto. Fabricação de produtos do leite: queijo, iogurte, coalhada, creme, manteiga. Carne: Condições físicas e sanitárias do animal para abate; Características gerais da carne; Conversão do músculo em Carne; Produtos Cárneos; Produtos apícolas.

b) Conteúdo programado:

- Obtenção higiênica do leite
- Fatores que influenciam na qualidade do leite
- Características gerais do leite e componentes fundamentais
- Microbiologia do leite
- Beneficiamento do leite
- Fabricação de produtos lácteos

- Controle de qualidade da matéria prima e dos derivados lácteos
- Condições físicas e sanitárias do animal para abate
- Características gerais da carne
- Conversão do músculo em Carne
- Produtos Carneos
- Produtos apícolas
- Ovos e seu derivados

3.0– Metodologias

| Conteúdo a ser ministrado | Descrição dos métodos utilizados | Ferramentas utilizadas | Infraestrutura mínima necessária para o aluno |
|--|---|---|---|
| UNIDADE I | | | |
| Compensação de conteúdos e revisão geral: Obtenção higiênica do leite e fatores que influenciam na qualidade do leite | Aula expositiva ministrada de forma remota. | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha. |
| Características gerais do leite e componentes fundamentais | Aula expositiva ministrada de forma remota. | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha. |
| Microbiologia do leite. | Aula expositiva ministrada de forma remota; análise crítica de filme relacionado ao assunto; Aula prática no final do semestre. | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha. |
| UNIDADE II | | | |
| Beneficiamento do leite e fabricação de derivados lácteos. Controle de qualidade da matéria prima e dos derivados lácteos. | Aula expositiva ministrada de forma remota. | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha. |
| UNIDADE III | | | |
| Condições físicas e sanitárias do animal para abate Características gerais da carne Conversão do músculo em Carne | Aula expositiva ministrada de forma remota. | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha. |
| Produtos Cárneos | Aula expositiva ministrada de forma remota. | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a |

| | | | |
|----------------------|---|---|---|
| | | | internet; papel, lápis e borracha. |
| Produtos apícolas | Aula expositiva ministrada de forma remota. | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha. |
| Ovos e seu derivados | Aula expositiva ministrada de forma remota. | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha. |

4.0– Avaliação

| Conteúdo a ser avaliado | Descrição dos procedimentos avaliativos que serão empregados | Ferramentas utilizadas para cada procedimento de avaliação | Infraestrutura mínima necessária para o aluno |
|-------------------------|--|--|---|
| Unidade I | Atividade escrita de verificação de aprendizagem. | Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) | Computador e acesso à internet. |
| Unidade II | Atividade escrita de | Sistema Integrado de | Computador e acesso à |

| | | | |
|-------------|---|---|---------------------------------|
| | verificação de aprendizagem. | Gestão de Atividades Acadêmica (SIGAA) | internet. |
| Unidade III | Atividade escrita; Apresentação de seminários | Aplicativo de comunicação por videoconferência. | Computador e acesso à internet. |

5.0 – Cronograma de execução do componente

| Conteúdos | Atividades que serão desenvolvidas | Natureza da atividade (Síncrona ou assíncrona) | Em caso de atividade síncrona, determinar o horário destinado à atividade e a | Data de início | Data de finalização | Descrição do critério de acompanhamento e registro da assiduidade. |
|-----------|------------------------------------|--|---|----------------|---------------------|--|
| | | | | | | |

| | | | periodicidade. | | | |
|---|--|------------|----------------|------------|------------|---|
| Obtenção higiênica do leite e fatores que influenciam na qualidade do leite. | Aula expositiva | Síncrona | 26M23 | 24/08/2020 | 24/08/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física. |
| Características gerais do leite e componentes fundamentais. | Aula expositiva | Síncrona | 26M23 | 28/08/2020 | 28/08/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física. |
| Microbiologia do leite. | Aula expositiva; filme; aula prática ao final do semestre. | Síncrona | 26M23 | 31/08/2020 | 11/09/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física. |
| 1ª Verificação de aprendizagem | Atividade escrita | Assíncrona | - | 14/09/2020 | 14/09/2020 | A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência |
| Beneficiamento do leite e fabricação de derivados lácteos. Controle de qualidade da matéria prima e dos derivados lácteos. | Aula expositiva | Síncrona | 26M23 | 18/09/2020 | 28/09/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de |

| | | | | | | |
|---|----------------------------|------------|-------|------------|------------|---|
| | | | | | | aula física. |
| 2ª Verificação de aprendizagem | Atividade escrita | Assíncrona | - | 02/10/2020 | 02/10/2020 | A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência |
| Condições físicas e sanitárias do animal para abate Características gerais da carne Conversão do músculo em Carne | Aula expositiva | Síncrona | 26M23 | 05/10/2020 | 23/10/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física. |
| Produtos Cárneos | Apresentação de seminários | Síncrona | 26M23 | 26/10/2020 | 06/11/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física. |
| Produtos apícolas | Apresentação de seminários | Síncrona | 26M23 | 06/11/2020 | 16/11/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física. |
| Ovos e seu derivados | Aula expositiva | Síncrona | 26M23 | 20/11/2020 | 27/11/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro |

| | | | | | | |
|---------------------------------|-------------------|------------|-------------|------------|------------|---|
| | | | | | | virtual, como acontecerá em sala de aula física. |
| Aula prática – (Infraestrutura) | Aula prática | Síncrona | 25/11 – 14h | 30/11/2020 | 30/11/2020 | O registro de assiduidade será computado no momento do encontro. |
| 3ª Verificação de aprendizagem | Atividade escrita | Assíncrona | - | 04/12/2020 | 04/12/2020 | A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência |
| Prova de reposição | Atividade escrita | Assíncrona | - | 07/12/2020 | 07/12/2020 | A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência |

6.0– Referências

| Conteúdo | Referência | Link para a referência ou indicação de que será disponibilizada no SIGAA |
|--------------------------------------|--|--|
| UNIDADE I ,UNIDADE III e UNIDADE III | Tronco, Vania Maria.. Manual para inspeção da qualidade do leite . 3. ed. -. Ed. da UFSM,. 2008. | Arquivo disponibilizado no SIGAA |

| | | |
|--|--|----------------------------------|
| | ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. | Arquivo disponibilizado no SIGAA |
| | | Arquivo disponibilizado no SIGAA |