MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

PLANO DE DISCIPLINA			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Bacharelado em Medicina Veterinária			
DISCIPLINA: Tecnologia e Inspeção de Ovos e Mel (TIPOA Ovos e Mel)		CÓDIGO DA DISCIPLINA:	
PRÉ-REQUISITO:			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [x] Eletiva [ ]		SEMESTRE/ANO: a definir	
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 23 h	PRÁTICA: 10 h	EaD[1]:	EXTENSÃO:
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2a/s			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33h/a			
DOCENTE RESPONSÁVEL: Marcelo Helder Medeiros Santana/ Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira			

EMENTA

Instalações e equipamentos de abatedouros avícolas. Sala de inspeção e classificação de ovos. Obtenção higiênico sanitária de ovos. Tecnologia de produtos e subprodutos derivados de aves e ovos. Aproveitamento condicional. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Inspeção de carne de aves e ovos. Análises microbiológicas, físico-químicas e sensorial da carne de aves e derivados. Análises microbiológicas, físico-químicas e sensorial de ovos e derivados. Rotina e fiscalização industrial. Normas de fiscalização sanitária. Definição, composição, aspectos mercadológicos, infraestrutura e equipamentos para processamento do mel, extração e envase.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/COMPONENTE CURRICULAR
(Geral e Específicos)

Geral

*Fornecer ao aluno os conceitos básicos e noções teóricas e práticas da tecnologia e*qualidade dos produtos avícolas, bem como do mel de abelha.

Específicos

- Conhecer a composição das matérias primas e suas propriedades tecnológicas;
- Conhecer a metodologia da inspeção industrial e sanitária de ovos, mel e derivados;
- Avaliar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de ovos, mel

e derivados;

- Identificar os padrões de identidade e qualidade de ovos, mel e derivados.

CONTEÚDO PROGRAMATICO

1- Qualidade da carne de aves: - Mercado atual; Rastreabilidade na cadeia de aves; Abate humanitário.
e Analise Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC na Cadeia de Aves; Programas pré-requisitos para exportação e Legislação.

2- Ovos. Composição e valor nutricional, obtenção e conservação. Tecnologia de ovos e derivados. Leite. Composição do leite. Obtenção higiênica do leite e manutenção da qualidade. Pasteurização e ultra-pasteurização.

3- Importância da garantia do controle qualidade na indústria de Ovos, Mel, e seus derivados.

4- Mel. Composição e valor nutricional, obtenção e conservação. Tecnologia do mel e produtos apícolas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, explicativas e dialogadas;

Estudos dirigidos com os assuntos abordados em sala de aula;

Viagens de estudo acompanhadas de relatório técnico; Dinâmicas de grupo utilizando a sala invertida.

Apresentações de seminários; Aulas Práticas;

Exposições de vídeos relacionados ao conteúdo

RECURSOS DIDÁTICOS

[x] Quadro
[x] Projetor
[x] Vídeos/DVDs
[x] Periódicos/Livros/Revistas/Links
[x] Equipamento de Som
[x] Laboratório
[ ] Softwares[2]
[ ] Outros[3]

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Aplicação de prova escrita (dissertativa), correspondendo a N1.

Avaliação de seminários (trabalho escrito e desempenho na apresentação), tarefas de dinâmicas de grupos, estudos dirigidos e relatórios de viagens de estudo, correspondendo a N2.

Prova Integrada: abordará todo o conteúdo ministrado ao longo do semestre, será realizada no final do semestre letivo e poderá eliminar a menor nota obtida na disciplina.

Avaliação repositiva compreende o conteúdo referente à avaliação perdida. O aluno será aprovado com média geral igual ou superior a 70.

ATIVIDADE DE EXTENSÃO[4]

BIBLIOGRAFIA[5]

Bibliografia Básica:

COTTA, T. Galinha Produção de Ovos. Viçosa. Editora: Aprenda Fácil, 2014.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.
ORDÓNEZ, J. A. et al... Tecnologia de alimentos. São Paulo: Artmed, 2005. (Componentes dos alimentos e processos, v.1).
ORDÓNEZ, J. A. et al... Tecnologia de alimentos. São Paulo: Artmed, 2005. (Componentes dos alimentos e processos, v.2).

Bibliografia Complementar:

ALBINO, L.F.T., BARRETO, S.L.T. **Criação de codornas para produção de ovos e carne** 1ª edição. Editora aprenda fácil. 290p.

ALBINO, L.F.T., TAVERNARI, F.C., VIEIRA, R.A. et al. **Criação de frango e galinha caipira: sistema alternativo de criação de aves**. 2ª edição. Editora aprenda fácil. 310p.

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. ***Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos****. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.*

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

OBSERVAÇÕES

Durante as aulas práticas, os discentes que deverão estar paramentados com botas de borracha ou sapato fechado e jaleco branco. É proibido o uso de aparelho celular no momento do curso da aula, excluindo-se as ocasiões de uso para fins educacionais sob a liberação e tutoria do docente; É proibida a gravação de áudio ou vídeo do docente em atividade de ensino, bem como a sua divulgação em qualquer tipo de rede social.

Os temas transversais abordados como o bem-estar e o meio ambiente, associados ao formato de interdisciplinaridade considerando os conteúdos ministrados na disciplina com os componentes curriculares de avicultura, microbiologia veterinária, fisiologia veterinária, anatomia topográfica dos animais domésticos, entre outras.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 06/06/2023 17:06:07.
- **Marcelo Helder Medeiros Santana**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 06/06/2023 21:24:54.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/06/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/ e forneça os dados abaixo:

Código 436119
Verificador: f4ddfbe488
Código de Autenticação: