



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



EMITIDO EM 12/06/2025 11:26

Componente Curricular: VEG0198 - ENTOMOLOGIA E PARASITOLOGIA VEGETAL (1200678)

Créditos: 4 créditos

Carga Horária: 60 horas

Unidade Responsável: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS E FLORESTAIS

Tipo do Componente: DISCIPLINA

Ementa: Morfologia geral dos insetos. Anatomia interna e fisiologia dos insetos. Biologia geral dos insetos. Taxonomia geral dos insetos. Noções sobre acarologia. Métodos de resistência de plantas. Controle microbiano de insetos.

Modalidade: Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2024.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

1. Proporcionar as bases teóricas e científicas da importância dos insetos;
2. Descrever os principais métodos de coleta e preservação de insetos;
3. Conhecer e identificar os principais aspectos morfológicos externos e internos dos insetos;
4. Conhecer e discutir a reprodução, crescimento e desenvolvimento dos insetos;
5. Discutir os principais fatores que influenciam no desenvolvimento dos insetos;
6. Identificar as principais ordens e algumas famílias de importância na produção vegetal;
7. Métodos de resistência de plantas aos insetos de importância agrícola;
8. Controle microbiano de insetos de importância agrícola;
9. Controle comportamental de insetos de importância agrícola;
10. Taxonomia, sistemática e filogenia de insetos;
11. Noções sobre acarologia, ácaros de importância agrícola.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Importância de Diversidade dos Insetos a) Objetivo Geral b) Conceitos c) Importância dos insetos d) Fatores que interferem na biodiversidade	14	5
	Coleta, Preservação e Curadoria de Insetos a) Importância da coleta de insetos b) Métodos e técnicas de coleta de insetos c) Preservação e curadoria de coleções entomológicas		
	Anatomia Externa dos Insetos a) Importância b) Cutícula e produção de cores c) Tagmose, estruturas e apêndices: cabeça, tórax e abdome		
	Anatomia Interna e Fisiologia dos Insetos I a) Sistemas muscular, nervoso, endócrino e circulatório		
II	Anatomia Interna e Fisiologia dos Insetos II a) Sistemas traqueal, digestivo, excretor e reprodutor Reprodução dos Insetos b) Junção dos sexos c) Corte e seleção sexual d) Cópula e competição espermática e) Tipos de oviposição f) Modos atípicos de reprodução Desenvolvimento e Ciclos de Vida dos Insetos I g) Crescimento e metamorfose h) Padrões e fases do ciclo de vida i) Processo e controle da muda	10	5

	j) Voltinismo e dormência k) Efeitos ambientais no desenvolvimento		
III	Métodos de Resistência de Plantas aos insetos a) Introdução a resistência de plantas b) Tipos de pseudoresistências de plantas c) Tipos de resistências de plantas d) Causas das resistências de plantas Controle microbiano de insetos a) Introdução e histórico do controle microbiano de insetos b) Aplicabilidade do controle microbiano de insetos c) Bactérias, vírus, nematoides e fungos como agentes de controle microbiano de insetos d) Casos de sucesso Controle comportamental de insetos a) Introdução e histórico do controle comportamental de insetos b) Conceitos c) Tipos de semioquímicos d) Aplicabilidade do controle comportamental de insetos e) Casos de sucesso Taxonomia, Sistemática e Filogenia a) Introdução e importância da taxonomia, sistemática e filogenia b) Hexápodes atuais c) Principais ordens da classe Insecta de importância agrônoma Noções sobre acarologia de importância vegetal a) Introdução b) Taxonomia, bioecologia e importância na produção vegetal	21	5

Competências e Habilidades

Os discentes deverão desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- 1) Aprender a reconhecer a importância dos insetos, principalmente, em relação a função que eles desempenham no ambiente.
- 2) Ser capaz de identificar as principais ordens de insetos, bem como algumas famílias de importância na produção vegetal.
- 3) Desenvolver habilidades para realizar coletas de insetos de diferentes grupos taxonômicos, bem como aplicar as técnicas que permitam a sua preservação.
- 4) Aprender a reconhecer técnicas de resistência, comportamental e microbiano no controle de insetos pragas de importância agrícola.
- 5) A importância da taxonomia, sistemática e filogenia nos estudos dos insetos;
- 6) Reconhecer ácaros de importância na produção vegetal.
- 7) Possibilitar a construção de conhecimentos essenciais e necessários para a compreensão da entomologia aplicada dentro do campo de atuação profissional do discente.

Metodologia

Técnicas Metodológicas:

- 1) Desenvolver aulas expositivas e dialogadas.
- 2) Realizar atividades individuais e/ou em grupos.
- 3) Desenvolver atividades práticas em laboratório e no campo.
- 4) Realizar seminários.
- 5) Desenvolver exercícios em horários extraclasse.
- 6) Realizar visitas técnicas em campos agrícolas.

Recursos Didáticos:

- 1) Utilização de quadro-branco.
- 2) Kit multimídia.
- 3) Plataformas e aplicativos digitais.
- 4) Uso de material entomológico coletado no campo.
- 5) Microscópios estereoscópios.
- 6) Livro-texto da disciplina e pesquisas em internet.

Instrumentos de Avaliação:

- 1) Avaliações formativas: visando a realimentação no momento da aula através de perguntas e testes rápidos.
- 2) Avaliações somativas: aplicada ao término de cada módulo, visando verificar o nível de aprendizagem e sanar as deficiências.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

GALLO, D.; NAKANO, O.; SILVEIRA NETO, S.; CARVALHO, R.P.L.; BATISTA, G.C.; BERTI FILHO, E.; PARRA, J.R.P.; ZUCCHI, R.A.; ALVES, S.B.; VENDRAMIM, J.D.; MARCHINI, L.C.; LOPES, J.R.S.; OMOTO, C. Entomologia Agrícola. 3ª ed., Piracicaba: FEALQ, 2002, 920p.

GULLAN, P.J.; CRANSTON, P.S. Insetos: Fundamentos da Entomologia. 5ª ed. São Paulo: Roca, 2017. 460p.

TRIPLEHORN, C.A.; JOHNSON, N.F. Estudos dos Insetos. 2ª ed. [tradução All Tasks]. São Paulo: Cengage Learning, 2015, 766p.

Referências Bibliográficas Complementares

CARRANO-MOREIRA, A.F. Insetos: manual de coleta e identificação. 2ª ed. Rio de Janeiro: Technical Books, 2015, 369p.

COSTA, E.C.; D'AVILA, M.; CANTARELLI, E.B. Entomologia Florestal. 3ª. Ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2014. 254p.

FUJIHARA, R.T.; FORTI, L.C.; ALMEIDA, M.C. BALDIN, E.L.L. Insetos de Importância Econômica: guia ilustrado para identificação de famílias. Botucatu: FEPAF, 2016, 391p.

NAKANO, O. Armadilhas para Insetos. Piracicaba: FEALQ, 2010, 80p..

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 21/05/2025

Aprovado no 5ª Reunião Ordinária do DCAF

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



EMITIDO EM 12/06/2025 11:27

Componente Curricular: MAF2568 - MANEJO E CONSERVAÇÃO DE ÁREAS SILVESTRES

Créditos: 4 créditos

Carga Horária: 60 horas

Unidade Responsável: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS E FLORESTAIS

Tipo do Componente: DISCIPLINA

Ementa: Introdução e história das unidades de conservação e áreas protegidas, planejamento, execução e avaliação de projetos, manutenção, proteção e segurança dos recursos naturais e dos usuários, relações comunitárias, alternativas e viabilidades econômicas e sociais para as Reservas Extrativistas.

Modalidade: Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2024.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Apresentar aos alunos o histórico das unidades de conservação e áreas protegidas, bem como as legislações vigentes sobre o tema, formas de planejamento de planos de manejo de Unidades de Conservação.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Tópicos e Conteúdo da Unidade 1 Objetivos de áreas naturais protegidas O que são Unidades de conservação e o que elas representam As Unidades de Conservação no mundo Unidades de Conservação no Brasil O SNUC Categorias de Unidades de Conservação Proteção dos Biomas Brasileiros	15	5
II	Tópicos e Conteúdo da Unidade 2 Contribuição econômica das Unidades de Conservação Gestão Florestal no Brasil Conservação de recursos naturais no semiárido Planejamento, execução e avaliação de projetos em Unidades de Conservação	15	5
III	Tópicos e Conteúdo da Unidade 3 Roteiro metodológico de planejamento: Parque Nacional, Reserva Biológica e Estação ecológica Elaboração de um Plano de Manejo para Florestas Nacionais Seminários (Parques Eficientes)	15	5

Competências e Habilidades

O aluno ao terminar a disciplina deverá ter conhecimento sobre manejo de unidades de conservação e os objetivos de cada categoria, entender como funciona um plano de manejo em áreas protegidas, relacionar os conhecimentos conservacionistas com os meios de produção florestal.

Metodologia

A disciplina será dividida em atividades teóricas em sala de aula e aulas de campo em unidades de conservação. O aluno será avaliado com provas, seminários e relatórios de aulas de campo.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

. Biologia da conservação essências. . Rima. 2006. ISBN: 85-7656-089-5 (Broch.)

. Unidades de conservação: abordagens e características geográficas. 2.ed.. Bertrand Brasil. 2012. ISBN: 978-85-286-1371-1 (Broch.)

Bensusan, Nurit. Conservação da biodiversidade em áreas protegidas . . FGV. 2006. ISBN: 85-225-0549-7 (Broch.)

Referências Bibliográficas Complementares

Núcleo para excelência de unidades de conservação ambiental - NEXUCS. Unidades de conservação no Brasil: o caminho da gestão para resultados. . Rima . 2012. ISBN: 978-85-7656-236-8 (Broch.)

Begon, Michael. Ecologia de indivíduos a ecossistemas. . Artmed. 2007. ISBN: 978-85-363-0884-5 (Broch.)

Primack, Richard B.. Biologia da conservação . . E. Rodrigues. 2001. ISBN: 85-902002-1-3 (Broch.)

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 21/05/2025

Aprovado no 5ª Reunião Ordinária do DCAF

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse **https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf**, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



EMITIDO EM 12/06/2025 11:27

Componente Curricular: MAF2634 - SILVICULTURA DE FLORESTAS NATIVAS E IMPLANTADAS

Créditos: 4 créditos

Carga Horária: 60 horas

Unidade Responsável: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS E FLORESTAIS

Tipo do Componente: DISCIPLINA

Ementa: Ciclo de vida dos povoamentos florestais. Implantação de florestas nativas e implantadas. Fertilização. Manutenção. Cortes culturais de desbastes e desramas. Regeneração e reforma de povoamentos florestais. Aspectos socioeconômicos da silvicultura de espécies nativas para pequenos e médios produtores rurais. Desenvolvimento de programas de plantações florestais com espécies nativas. Plano Nacional de Silvicultura com Espécies Nativas e Sistemas Agroflorestais.

Modalidade: Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2024.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Conhecer tecnicamente e cientificamente os fundamentos de implantação, produção e manejo como suporte à exploração sustentável de florestas nativas e implantadas.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Unidade I – Introdução a Silvicultura - Esboço histórico sobre da Silvicultura Tropical - Recursos materiais e imateriais das florestas - O Sítio nos trópicos - Formações florestais nos trópicos - Influência antrópica nas florestas tropicais	15	5
II	Unidade II– Silvicultura especial nos trópicos - Pré-requisito e objetivos - Os sistemas silviculturais nas florestas tropicais higrófilas (perenifólias e caducifólias) - Reflorestamentos - Silvicultura em plantações madeireiras - Silvicultura em florestas tropicais xerófilas	15	5
III	Unidade III – Implantação e manutenção de povoamentos florestais - Escolha da espécie - Escolha do local - Amostragem do solo - Limpeza da área - Preparo do solo - Combate às formigas - Combate aos cupins - Escolha do espaçamento - Fertilização mineral - Plantio - Tratos culturais - Desbaste - Desrama - Brotação	15	5

Competências e Habilidades

Ao cursar a disciplina os futuros profissionais terão capacidade técnica e científica para executar atividades relacionada a intervenções sustentáveis, e regular, em áreas de florestas nativas e/ou implantadas, para que se obtenha o máximo de produtividade dos recursos materiais e imateriais providos pelas florestas. Além das intervenções, os profissionais terão capacidade de planejamento e gerenciamento de reflorestamentos com fins conservacionistas e/ou preservacionistas em áreas perturbadas ou degradadas por atividades antrópicas.

Metodologia

Nos nossos encontros, tomando como referência o conteúdo programático, haverá discussão, mediação e construção de ideias de forma dialogada para que os discentes tenham capacidade de discernimento e análise crítica das formas e arranjos de exploração racional dos recursos florestais em concomitância com a preservação e ou conservação do meio ambiente.

Os encontros serão conduzidos por meio de interações teóricas e práticas (visita técnica a propriedades rurais). Para os encontros teóricos será utilizado projetor de imagem multimídia e quadro branco como forma de transmitir conhecimento e, ao mesmo tempo, provocar a análise crítica sobre os temas abordados. As atividades práticas serão conduzidas por meio de visitas técnicas a propriedades rurais como forma de facilitação e, ou, interlocução do ensino e a aprendizagem.

As avaliações serão realizadas por meio de aplicação de exercícios teóricos, leitura de artigos e apresentação de seminários, e provas.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

Brancalion, Pedro Henrique Santin. Restauração florestal . . Oficina de Textos . 2015. ISBN: 978-857-7975-019-9 (Broch.)

Paiva, Haroldo Nogueira de. Cultivo de eucalipto: implantação e manejo. 2.ed.. Aprenda Fácil. 2013. ISBN: 978-85-62032-26-4 (Broch.)

Souza, Agostinho Lopes de. Florestas nativas: estrutura, dinâmica e manejo. . UFV. 2013. ISBN: 978-85-7269-463-6 (Broch.)

Referências Bibliográficas Complementares

Martins, Sebastião Venâncio. Recuperação de matas ciliares . 2.ed.. Aprenda Fácil. 2011. ISBN: 978-85-7601-223-8 (Broch.)

. Ecologia de florestas tropicais do Brasil . 2.ed. rev. e ampl.. UFV. 2012. ISBN: 978-85-7269-431-5 (Broch.)

Prado, Renato de Mello. Nutrição de plantas . . UNESP. 2008. ISBN: 978-85-7139-676-0 (Broch.)

Bertoni, José. Conservação do solo . 10.ed.. Ícone. 2017. ISBN: 978-85-274-0980-3(Broch.)

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 21/05/2025

Aprovado no 5ª Reunião Ordinária do DCAF

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



EMITIDO EM 12/06/2025 11:28

Componente Curricular: ACS0546 - TECNOLOGIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Créditos: 4 créditos

Carga Horária: 60 horas

Unidade Responsável: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS

Tipo do Componente: DISCIPLINA

Ementa: Estudo das alterações dos alimentos; principais métodos de conservação de alimentos pelo calor, pelo frio, pelo controle de umidade, salga e defumação; composição química e propriedades do leite, análises, tratamentos e conservação do leite, industrialização do leite; queijo, manteiga, iogurte; composição da carne, transformação bioquímica na conservação músculo-carne, industrialização da carne, enlatados e embutidos, composição de pescados, industrialização e conservação de pescados.

Modalidade: Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2025.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Objetivo geral:

ESCOLHER as operações adequadas para a industrialização dos produtos de origem animal, a partir de critérios éticos e normativos, de forma a garantir a qualidade e segurança alimentar.

Objetivos específicos

- Reconhecer que as tecnologias de conservação e processamento dos alimentos acompanham a evolução da humanidade. E, a partir desse histórico, nomear as tecnologias de processamento dos alimentos de origem animal;
- Atentar para a alteração dos alimentos, reconhecendo suas causas, explicando como ocorrem e analisando, de forma crítica, as consequências para a indústria e para a saúde do consumidor;
- Identificar os fatores que interferem no crescimento microbiano em alimentos de origem animal, explicando como tais fatores acontecem, para aplicá-los na conservação e processamento dos alimentos de origem animal;
- Relacionar os tipos de conservação dos alimentos com os fatores que interferem no crescimento microbiano para propor o método de conservação mais adequado para cada situação e tipo de alimento de origem animal, justificando a escolha;
- Identificar as alterações que as etapas dos processamentos provocam na composição dos alimentos de origem animal, descrevendo e justificando cada etapa;
- Identificar a matéria-prima utilizada na industrialização dos produtos de origem animal, descrevendo a tecnologia e as etapas de fabricação aplicadas.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Definições e tipos de alterações dos alimentos de origem animal Fatores que interferem no crescimento microbiano em alimentos de origem animal Tipos de conservação aplicadas aos alimentos e produtos de origem animal	12	4
II	Características do leite e leites de consumo Tipos de leite de consumo Fabricação de leites fermentados, bebidas lácteas, queijos, manteigas e outros produtos de importância regional e nacional.	16	8
III	Características da carne e conversão de músculo em carne Salga, cura e cálculo de salmoura Processos gerais de produtos cárneos Tipos de produtos cárneos Industrialização de frango e ovos Industrialização de pescado	12	8

Competências e Habilidades

GERAIS (comportamentais):

- Tomada de decisões: para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas. Visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e das práticas;
 - Comunicação: o que envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de tecnologia de comunicação e informação;
 - Liderança: aptidão para assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade;
- Educação permanente: aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e com o treinamento das futuras gerações de profissionais,.

ESPECÍFICAS (técnicas):

- Respeitar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional na industrialização dos produtos de origem animal;
- Orientar, participar, tipificar e avaliar a tecnologia de produtos de origem animal, em todos os seus estágios de produção;
- Exercer a profissão de forma articulada ao contexto social, entendendo-a como uma forma de participação e contribuição social;
- Conhecer métodos de busca da informação, técnicas de investigação e elaboração de trabalhos técnicos, acadêmicos, científicos e de divulgação de resultados;
- Assimilar as mudanças conceituais, legais e tecnológicas ocorridas nos contextos nacional e internacional, considerando aspectos da inovação;
- Avaliar e responder com senso crítico as informações que são oferecidas durante seu processo de formação e no exercício profissional.

Metodologia

O conteúdo teórico será ministrado de forma presencial nos horários das aulas durante o semestre letivo. O registro da frequência nas aulas segue os dispositivos normativos vigentes, de modo que o/a discente deve estar presente no momento da chamada e permanecer na aula até o seu término para contabilizar a frequência.

As atividades práticas serão realizadas em forma de atividades de laboratório e/ou visitas técnicas às indústrias de produtos de origem animal, em dias e locais a serem definidos ao longo do semestre letivo e com a brevidade necessária para organização de todos. Os produtos fabricados pelas indústrias serão correspondentes aos temas abordados durante as aulas teóricas. Com vista à garantir as BPF e evitar as DTAs deve-se atender às seguintes recomendações:

Será obrigatório o uso de jaleco, calçado impermeável e touca descartável cobrindo todo cabelo e orelha, Sem uso de adornos,
Não poderá se manusear celulares e bolsas dentro das indústrias ou laboratórios.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

- CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536521060. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060/>
- CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521466/>
- ORDÓÑEZ, J. A. (Ed.). Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Referências Bibliográficas Complementares

- FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260/>
- FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168091/pdf/0>
- FREITAS, José de Arimatéia. Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em:
<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168116/pdf/0>
- GAVA, A. J.; FRIAS, J. R. G.; SILVA, C. A. B. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações. Nobel. 2008.
- MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires de. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. ISBN 9788536520810. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520810/>

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 20/05/2025

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse **https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf**, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação
--



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



EMITIDO EM 12/06/2025 11:28

Componente Curricular:	MCA2111 - TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I
Créditos:	5 créditos
Carga Horária:	75 horas
Unidade Responsável:	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS
Tipo do Componente:	DISCIPLINA
Ementa:	Microbiologia de produtos de origem animal. Rotulagem e embalagens. Síntese, obtenção higiênica, composição e propriedades físico-químicas do leite. Tratamentos e destinação de resíduos provenientes da ordenha e da indústria de laticínios. Métodos de conservação e transporte de leite e mel. Tipos de leite de consumo. Fabricação de derivados lácteos de importância nacional. Estrutura, composição e propriedades funcionais de mel. Processamento industrial de mel. Tratamentos e destinação de resíduos provenientes da ordenha e da indústria de laticínios. Controle de qualidade e segurança alimentar de leite, mel e derivados. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), legislação e inspeção do leite, mel, derivados e dos estabelecimentos produtores.
Modalidade:	Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2025.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Aplicar as operações adequadas para a obtenção, manipulação e industrialização de leite, mel e derivados, a partir de critérios éticos e normativos, visando a qualidade e segurança alimentar de acordo com a legislação vigente.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Introdução a tecnologia e inspeção de alimentos Definições e tipos de alterações dos alimentos Fatores que interferem no crescimento microbiano Rotulagem e embalagens. Tendências de modernização do setor leite, mel e derivados.	15	0
II	Boas práticas na ordenha, composição do leite e propriedades físico-químicas. Conservação do leite pelo calor e pelo frio. Tipos de leite de consumo. Fabricação de leites fermentados, bebidas lácteas, queijos, manteigas e outros produtos relacionados.	15	15
III	Análises físico-químicas, microbiológicas e interpretação de exames de leite e mel. Condições higiênicas e sanitárias da obtenção e processamento do leite, mel e derivados. Doenças veiculadas pela ingestão de leite e derivados. Tratamentos e destinação de resíduos provenientes da ordenha e da indústria de laticínios. Legislação na inspeção de leite, mel e derivados. Rotina de inspeção e análise de risco de leite, mel e derivados. Análise dos pontos críticos de controle e programas de autocontrole na indústria de leite, mel e derivados.	15	15

Competências e Habilidades

Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas na recepção, manipulação e processamento dos produtos de origem animal, garantindo a qualidade e segurança alimentar;
Respeitar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional da área de tecnologia e inspeção de produtos de origem animal;
Avaliar grau de bem-estar animal a partir de indicadores comportamentais e fisiológicos e de protocolos específicos na ordenha, bem como planejar e executar estratégias para a melhoria do bem estar animal;
Planejar, elaborar, executar, avaliar e gerenciar projetos de manejo e tratamento de resíduos oriundos dos laboratórios de análise de alimentos, do processamento de leite, mel e derivados;
Planejar, orientar, executar, participar, gerenciar, classificar, tipificar e avaliar a tecnologia de fabricação de produtos e subprodutos lácteos e de mel;
Planejar, avaliar, participar e gerenciar projetos do agronegócio e unidades agroindustriais produtoras e beneficiadoras de leite, mel e derivados;
Avaliar programas de análises de riscos, realizar inspeção, assistência técnica e auditorias, bem como elaborar e interpretar laudos periciais e técnicos nos campos de conhecimento da tecnologia e inspeção de leite, mel e derivados; e
Assimilar e aplicar as mudanças conceituais, legais e tecnológicas ocorridas nos contextos nacional e internacional, considerando aspectos da inovação na indústria de leite, mel e derivados.

Metodologia

O conteúdo teórico será ministrado de forma presencial nos horários das aulas durante o semestre letivo. O registro da frequência nas aulas segue os dispositivos normativos vigentes, de modo que o/a discente deve estar presente no momento da chamada e permanecer na aula do início até o seu término para contabilizar a frequência.

As atividades práticas serão realizadas em forma de visitas técnicas às indústrias de produtos de origem animal e atividades de laboratório, em dias e locais a serem definidos ao longo do semestre letivo e com a brevidade necessária para organização de todos. Os produtos fabricados pelas indústrias serão correspondentes aos temas abordados durante as aulas.

Sobre as visitas e atividades de laboratório, deve-se atender às seguintes recomendações:

- Obrigatório o uso de jaleco, calçado impermeável e touca descartável cobrindo todo cabelo e orelha;
- Sem uso de adornos;
- Não poderá se manusear celulares e bolsas dentro das indústrias ou laboratórios.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

ORDÓÑEZ, J. A. (Ed.). Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

REITAS, José de Arimatéa. Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

NERO, Luís Augusto; CRUZ, Adriano Gomes da; BERSOT, Luciano dos Santos (ed.). Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2017. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). DECRETO No 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

MATIAS, F. et al. Mel no semiárido – qualidade e aplicações. Mossoró: EdUFERSA, 2018. 174p. Disponível em: <https://livraria.ufersa.edu.br/mel-no-semiarido-qualidade-e-aplicacoes-2/>

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 20/05/2025

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



EMITIDO EM 12/06/2025 11:28

Componente Curricular:	MCA2115 - TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL II
Créditos:	4 créditos
Carga Horária:	60 horas
Unidade Responsável:	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS
Tipo do Componente:	DISCIPLINA
Ementa:	Boas práticas na tecnologia do abate. Tecnologia e inspeção do abate das principais espécies de açougue de importância econômica para o país. Manejo e tratamento de resíduos oriundos do abate. Conversão do músculo em carne e composição bioquímica da carne. Conservação de carnes. Fabricação de produtos cárneos e derivados. Controle de qualidade e segurança alimentar de produtos cárneos e derivados. Legislação e inspeção dos produtos cárneos, derivados e de seus estabelecimentos produtores. Estrutura, composição e propriedades funcionais de ovos e mel. Processamento industrial, legislação e inspeção de ovos.
Modalidade:	Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2025.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Aplicar as operações adequadas para a obtenção, manipulação e industrialização da carne e ovos, a partir de critérios éticos e normativos, visando a qualidade e segurança alimentar de acordo com a legislação vigente.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	História da evolução da inspeção de carne no mundo e no Brasil. Abate humanitário: boas práticas agropecuárias. Instalações e equipamentos relacionados ao abate. Tecnologia do abate das principais espécies de açougue de importância econômica. Legislação e inspeção ante-mortem e post-mortem. Doenças causadas pela ingestão de carnes e derivados. Controle de qualidade e segurança alimentar de derivados cárneos. Análise dos pontos críticos de controle (APPCC) e programas de autocontrole na industrialização de carnes e derivados. Abastecimento de água, tratamentos e destinação de resíduos do abate.	20	10
II	Conversão do músculo em carne e composição bioquímica da carne. Princípios gerais de conservação de carnes. Processos gerais da fabricação de produtos cárneos. Salga e cura de carnes. Tipos de produtos cárneos.	10	10
III	Estrutura, composição e propriedades funcionais e aspectos mercadológicos de ovos. Classificação comercial e avaliação de ovos. Conservação, legislação e inspeção de indústria de ovos.	5	5

Competências e Habilidades

Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas na recepção, manipulação e processamento de carne, ovos e derivados, garantindo a qualidade e segurança alimentar;
 Respeitar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional da área de tecnologia e inspeção de carne, ovos e derivados;
 Avaliar grau de bem-estar animal a partir de indicadores comportamentais e fisiológicos e de protocolos específicos no abate, bem com planejar e executar estratégias para a melhoria do bem estar animal;

Planejar, elaborar, executar, avaliar e gerenciar projetos de manejo e tratamento de resíduos oriundos dos laboratórios de análise de alimentos, do processamento de carne, ovos e derivados;
Planejar, orientar, executar, participar, gerenciar, classificar, tipificar e avaliar a tecnologia de fabricação de produtos e subprodutos carnes e ovos;
Planejar, avaliar, participar e gerenciar projetos do agronegócio e unidades agroindustriais produtoras e beneficiadoras de carne, ovos e derivados;
Avaliar programas de análises de riscos, realizar inspeção, assistência técnica e auditorias, bem como elaborar e interpretar laudos periciais e técnicos nos campos de conhecimento da tecnologia e inspeção de carne, ovos e derivados; e
Assimilar e aplicar as mudanças conceituais, legais e tecnológicas ocorridas nos contextos nacional e internacional, considerando aspectos da inovação na indústria de carne, ovos e derivados.

Metodologia

O conteúdo teórico será ministrado de forma presencial nos horários das aulas durante o semestre letivo. O registro da frequência nas aulas segue os dispositivos normativos vigentes, de modo que o/a discente deve estar presente no momento da chamada e permanecer na aula do início até o seu término para contabilizar a frequência.

As atividades práticas serão realizadas em forma de visitas técnicas às indústrias de produtos de origem animal e atividades de laboratório, em dias e locais a serem definidos ao longo do semestre letivo e com a brevidade necessária para organização de todos. Os produtos fabricados pelas indústrias serão correspondentes aos temas abordados durante as aulas.

Sobre as visitas e atividades de laboratório, deve-se atender às seguintes recomendações:

- Obrigatório o uso de jaleco, calçado impermeável e touca descartável cobrindo todo cabelo e orelha;
- Sem uso de adornos;
- Não poderá se manusear celulares e bolsas dentro das indústrias ou laboratórios.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

MANO, S.B. et al. Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados. Niterói: UFF, 2006.

TERRA, N. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo : UNISINOS, 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. (Ed.). Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). DECRETO No 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

FREITAS BASTOS EDITORA; REVIELLO, Juliana da Silva (org.). Bem-Estar Animal: Fundamentos e Práticas. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2024. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 20/05/2025

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação