



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI - ÁRIDO**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO**

**IDENTIFICAÇÃO**

<b>CURSO</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>
CIÊNCIAS ANIMAIS	CIÊNCIAS ANIMAIS

**PROGRAMA GERAL DA DISCIPLINA**

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>POSIÇÃO NA INTEGRALIZAÇÃO</b>			
	<b>TÓPICOS ESPECIAIS EM QUALIDADE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ARTESANAIS</b>				
<b>PROFESSOR(ES)</b>					
Jean Berg Alves da Silva					
<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL</b>				<b>Nº. DE CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>TEÓRICA</b>	<b>PRÁTICA</b>	<b>TEÓRICA/PRÁTICA</b>	<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>
2 h/a	1 h/a	1h/a	3 h/a	4	60/a
<b>PRÉ-REQUISITO(S)</b>					
—					

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Discutir diferentes aspectos relacionados a produção, tecnologia e qualidade de produtos de origem animal artesanais produzidos no semiárido brasileiro.

**EMENTA**

Aspectos culturais na produção alimentos; O que são produtos alimentícios artesanais? Legislação e fiscalização de produtos artesanais no Brasil e no mundo; Programas de autocontrole na produção artesanal de alimentos de origem animal; Controle de qualidade e comercialização de alimentos artesanais; Inovação, pesquisa e desenvolvimento com alimentos artesanais; Selos de indicação de origem na produção de alimentos de origem animal artesanais;

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

<b>Nº. UNIDADE</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>Nº. DE HORAS</b>		
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>T/P</b>
I	Aspectos culturais na produção alimentos	5		
II	O que são produtos alimentícios artesanais?	5		
III	Legislação e fiscalização de produtos artesanais no Brasil e no mundo	5		
IV	Programas de autocontrole na produção artesanal de alimentos de origem animal	10	5	
V	Controle de qualidade e comercialização de alimentos artesanais	10	5	
VI	Inovação, pesquisa e desenvolvimento com alimentos artesanais	10		
VI	Selos de indicação de origem na produção de alimentos de origem animal artesanais	5		

<b>MÉTODOS</b>		
<b>TÉCNICAS</b>	<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	<b>INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aulas expositivas com recursos audiovisuais e materiais pedagógicos auxiliares.</li> <li>▪ Discussões em sala de aula dos temas abordados no programa da disciplina.</li> <li>▪ Aulas práticas e visitas dirigidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Multi-meios</li> <li>▪ Data-show</li> <li>▪ Retroprojeter</li> <li>▪ Textos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provas on line e produção de material.</li> <li>• Relatórios.</li> <li>• Qualidade, assiduidade, participação na realização de atividades em sala e extra-sala.</li> </ul>

<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<p><b>Periódicos nacionais e internacionais:</b></p> <p>Brazilian Journal of Food Research  Brazilian Journal of Food Technology  Segurança Alimentar e Nutricional  Food Control  NFS Journal  Current Opinion in Food Science  Food Packaging and Shelf Life  Food Bioscience  Innovative Food Science and Emerging Technologies  LWT  Food Research International  International Dairy Journal  International Journal of Food Microbiology  Food Microbiology  Food Chemistry  Meat Science  International Journal of Gastronomy and Food Science  Journal of Agriculture and Food Research</p>