



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

IDENTIFICAÇÃO

CURSO	DEPARTAMENTO
CIÊNCIAS ANIMAIS	CIÊNCIAS ANIMAIS

PROGRAMA GERAL DA DISCIPLINA

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

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

Nº. UNIDADE	UNIDADES	Nº. DE HORAS		
		T	P	T/P
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		

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Periódicos nacionais e internacionais:</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>