



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

COMPONENTE CURRICULAR: Tópicos Especiais: Uso de Subprodutos da Indústria Carneá para Produção de Pet Food	
CÓDIGO: EQ517H	
CARGA HORÁRIA: 45h (teórica)	CRÉDITOS: 3
TIPO: () Obrigatório (X) Optativo	
DOCENTE(S): Mariéli de Lima	
PERÍODO LETIVO: 2023/2	

2. OBJETIVOS

Proporcionar aos estudantes conhecimentos especializados sobre o uso responsável e sustentável dos subprodutos da indústria cárnea na produção de alimentos para animais de estimação como cães e gatos, contribuindo para o desenvolvimento de soluções alimentares mais eficientes e ambientalmente conscientes na indústria de pet food.

3. EMENTA

Introdução ao eixo pet food. Subprodutos da indústria cárnea e mecanismos de obtenção. Processamento e transformação de subprodutos em ingredientes. Panorama do mercado pet food e uso de subprodutos cárneos como ingrediente na alimentação de pets. Legislação e controle de qualidade para alimentos destinados a pets. Estudos de caso e propostas de aproveitamento de subprodutos cárneos na produção de pet food.

4. DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

1 Introdução ao eixo de produtos para pet food

- 1.1. Conceitos
- 1.2. Panorama e mercado
- 1.3. Tipos de produtos para cães e gatos

2. Aproveitamento de subprodutos da indústria cárnea para produção de pet food

- 2.1. Identificação e seleção de subprodutos adequados para a produção de pet food
- 2.2. Vísceras
- 2.3. Concentrados e hidrolisados protéicos
- 2.4. Farinhas e óleos

3. Processamento de alimentos para pet food

- 3.1. Análise de riscos e segurança de alimentos no manuseio de subprodutos para a produção de pet food.
- 3.2. Tecnologias de transformação para a obtenção de ingredientes seguros e nutritivos
- 3.3. Cozimento, desidratação, extrusão, expansão e tecnologias emergentes

4. Aspectos regulatórios e Legislação

- 4.1. Regulamentações nacionais e internacionais relacionadas à produção de pet food.
- 4.2. Controles de qualidade, rotulagem e certificações para alimentos destinados a animais de estimação

5. Desenvolvimento de Produtos e Inovação

- 5.1. Alimentos úmidos, semiúmidos e secos para cães e gatos
- 5.2. Alimentação alternativa (orgânica, vegana, natural)
- 5.3. Desenvolvimento de novos produtos e formulações inovadoras utilizando subprodutos cárneos e compostos bioativos
- 5.4. Aceitabilidade dos alimentos produzidos a partir de subprodutos.

1. 5. METODOLOGIA

O conteúdo programático da disciplina será disponibilizado por meio do ambiente virtual de aprendizagem (AVA) oficial da UFU: o Moodle (www.moodle.ufu.br). Nome da Disciplina: EQ517H Tópicos Especiais: Uso de Subprodutos da Indústria Cárnica para Produção de Pet Food

Link da disciplina: <https://moodle.ufu.br/course/view.php?id=11663>

Chave de inscrição: será fornecida em sala de aula pela docente.

As aulas presenciais serão ministradas às quartas-feiras, das 14h00min às 16h30min, na sala 05, no segundo andar do Bloco Alfa.

Atendimento:

O atendimento aos alunos ocorrerá presencialmente na sala 03 (terceiro andar) do Bloco Alfa, nas terças-feiras das 15h30 min às 16h30 min, ou em outra data/horário desde que haja agendamento prévio com a docente.

Material de Apoio

Os discentes terão acesso ao material necessário para todo seu estudo, baseado na bibliografia, no ambiente virtual de aprendizagem (Moodle). Este material de apoio consiste em vídeos expositivos, artigos, sites e outros materiais selecionados para reforço do conteúdo ministrado.

DATA	CONTEÚDO/ATIVIDADE
16/08/23	Apresentação da ementa e avaliação e Aula 1 - Introdução ao eixo de produtos para Pet Food
23/08/23	Aproveitamento de subprodutos da indústria cárnica para produção de pet food Identificação e seleção de subprodutos adequados para a produção de pet food
30/08/23	Apresentação de seminário sobre a Atividade Avaliativa 1 <i>Entrega da Atividade Avaliativa 1: Redação de Trabalho Completo sobre uma temática escolhida para a III SeAli-UFU</i>
06/09/23	Palestra online sobre Uso de Concentrados e hidrolisados protéicos na elaboração de alimentos para pet food (Profª Drª Vivian Schmidt) Estudo Dirigido: Organização e escolha do tema do Artigo de Revisão (referente à avaliação final)
20/09/23	Visceras Concentrados e hidrolisados protéicos Farinhas e óleos
27/09/23	Processamento de alimentos para pet food Análise de riscos e segurança de alimentos no manuseio de subprodutos para a produção de pet food. Tecnologias de transformação para a obtenção de ingredientes seguros e nutritivos Cozimento, desidratação, extrusão, expansão e tecnologias emergentes
04/10/23	Tecnologias de transformação para a obtenção de ingredientes seguros e nutritivos Cozimento, desidratação, extrusão, expansão e tecnologias emergentes
11/10/23	Aspectos regulatórios e Legislação Regulamentações nacionais e internacionais relacionadas à produção de pet food. Controles de qualidade, rotulagem e certificações para alimentos destinados a animais de estimação
18/10/23	III SeAli - 2024 - Liberação dos discentes para participação no evento
25/10/23	Apresentação de seminário sobre a Atividade Avaliativa 2 Entrega Avaliação 2 - Trabalho completo para submissão no Congresso TECALI 2024
01/11/23	Desenvolvimento de Produtos e Inovação Alimentos úmidos, semiúmidos e secos para cães e gatos Alimentação alternativa (orgânica, vegana, natural)
08/11/23	Desenvolvimento de novos produtos e formulações inovadoras utilizando subprodutos cárneos e compostos bioativos
15/11/23	Feriado - não haverá aula
22/11/23	Desenvolvimento de Produtos e Inovação <i>Atividade Final: Desenvolvimento da escrita do Artigo de Revisão</i>
29/11/23	Desenvolvimento de Produtos e Inovação <i>Atividade Final: Desenvolvimento da escrita do Artigo de Revisão</i>
06/12/23	Desenvolvimento de Produtos e Inovação Entrega Avaliação Final - Artigo de Revisão Bibliográfica sobre uma temática da área/ligada à tema da dissertação
13/12/23	Aceitabilidade dos alimentos produzidos a partir de subprodutos. Finalização da disciplina.

6. FORMA DE AVALIAÇÃO

A assiduidade será verificada por meio de chamada presencial. As atividades avaliativas estão distribuídas em três (3) Avaliações que consistem no preparo e na escrita de um trabalho completo para Submissão na SeAli; um trabalho completo para submissão em segundo evento a definir e a escrita de um artigo de revisão bibliográfica no assunto da disciplina e/ou dissertação. Além disso, serão avaliadas as apresentações de dois seminários, referentes aos trabalhos completos desenvolvidos (1 e 2), conforme distribuição no Quadro abaixo:

Quadro 2: Cronograma das atividades avaliativas e distribuição da pontuação

ATIVIDADE	PONTUAÇÃO	DATA
Primeira Avaliação (Entrega do Trabalho Completo 1)	20	30/08/2023
Seminário 1	10	30/08/2023
Segunda Avaliação (Entrega do Trabalho Completo 2)	20	25/10/2023
Seminário 2	10	25/10/2023
Terceira Avaliação (Artigo de Revisão)	40	06/12/2023
NOTA FINAL	100,0	-----

7. BIBLIOGRAFIA

ABINPET. Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação. **Manual Pet Food Brasil 10ª edição**. 2019. Disponível em: < <https://abinpet.org.br/manual-pet-food-brasil-10-edicao/2019> >

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 81, de 19 de dezembro de 2018. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e os Procedimentos para uso na Alimentação Animal de Coprodutos da Indústria da Alimentação Humana e a Animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 dez. 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 110, de 24 de novembro de 2020. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e os Procedimentos para uso na Alimentação Animal de Coprodutos da Indústria da Alimentação Humana e a Animal.

FREITAS, J. A. Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal. São Paulo, Atheneu Editora, 2015. 422 p.

RAMOS, E. M.; RAMOS, L.A. M. G. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. 2.Ed.Rev.e ampl. - Viçosa, MG: Editora UFV, 2017. 472p.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos alimentos e processos. Artmed, 2005. 294p. v. 1.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal. Artmed, 2005. 280p. v. 2.

8. APROVAÇÃO

Aprovado conforme Decisão Administrativa do Colegiado do PPGEA anexada ao Processo SEI nº 23117.053424/2023-60.



Documento assinado eletronicamente por **Marieli de Lima, Professor(a) do Magistério Superior**, em 22/08/2023, às 08:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4683361** e o código CRC **A8FE84AB**.