



## PLANO DE ENSINO

**ANO LETIVO 2018 – 2º SEMESTRE**

### IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: Processamento de Carnes e Derivados

Carga Horária:	45 HORAS	Créditos:	3
----------------	----------	-----------	---

Início: 26/11/18	Término: 07/12/18	
Dia da Semana: segunda a sexta	Horário: 08h – 11h	Limite de vaga: 15
	13h – 17h	Aluno Especial: ( x ) Sim ( ) Não
Local: Laboratório de Tecnologia e Processamento de Carnes - Qualicarnes		

Responsável(is): Marjorie Toledo Duarte

Professor (a) Colaborador (a): Marina de Nadai Bonin Gomes

Professores Convidados: Luciana Miyagusku

### EMENTA

- I - Introdução - músculo X carne. Importância econômica. Objetivo da produção de animais.
- II – Manejo pré-abate e abate de suínos, bovinos e aves.
- III - Teoria e prática sobre o processamento de carne de suínos, bovinos, pescados e aves.
- IV – Condições higiênico-sanitárias de carnes. Legislação e padrões físicos químicos e microbiológicos.



## PLANO DE ENSINO

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

<b>Data</b>	<b>Assunto</b>
26/11	Musculo x Carne. Importância econômica. Objetivos da produção animal
27/11	Manejo pré abate de bovinos, suínos, aves
28/11	Abate de bovinos, suínos, aves
29/11	Subprodutos comestíveis e não comestíveis
30/11	Processamento tecnológico de linguiças frescas
03/12	Processamento tecnológico de hambúrgueres
04/12	Processamento tecnológico de presuntos
05/12	Visita técnica
06/12	Visita técnica
07/12	Visita técnica

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- Compreender os fundamentos científicos e as finalidades do processamento tecnológico de carne de bovinos, suínos, equinos, caprinos e ovinos, bem como todas as técnicas relacionadas ao pré abate e abate de animais de açougue em estabelecimentos de comercialização interna e exportadores.
- Abordar os processamentos tecnológicos e métodos de conservação de produtos cárneos.

### SISTEMA DE AVALIAÇÃO/ FREQUÊNCIA:

Avaliações escritas; Apresentação de seminários, Frequência de 75%



## PLANO DE ENSINO

### METODOLOGIA:

Aulas expositivas dialogadas, aulas práticas no laboratório de tecnologia e processamento de carnes, e laboratório de nutrição animal;

- Visitas técnicas em indústrias de carnes e derivados
- Dinâmicas
- Debates
- Seminários.

### SUGESTÃO DE BIBLIOGRAFIA PARA CONSULTA

CASTILLO, C.J.C. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006. 240 p.

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006. 370 p.

PARDI, M. C. et al. Ciência, higiene e tecnologia da carne, volume I: ciência e higiene da carne, tecnologia da sua obtenção e transformação. 1. ed. (reimp.) [Niterói]: EDUFF, 1995. 586 p.

PARDI, M. C. et al. Ciência, higiene e tecnologia da carne, volume II: tecnologia da carne e de subprodutos, processamento tecnológico. Goiânia, GO: Editora UFG, 1996. 1110p.

PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B. S., ed. Ciência de la carne y de los productos cárnicos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1994. 581 p.

SHIMOKOMAKI, M. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Varela, 2006. 236 p.

TERRA, N.N.; TERRA, A.B. de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p.

TERRA, N.N. Apontamentos de tecnologia de carnes. Sao Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998. 216 p.

Em, 20 / 06 / 2018.

Assinatura