



Universidade Federal
de São João del-Rei

COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PLANO DE ENSINO

Disciplina: Tecnologia de Carnes e Derivados			Período: 7º	Currículo: 2017	
Docente (qualificação e situação funcional): Ana Karoline Ferreira Ignácio Câmara			Unidade Acadêmica: DEALI		
Pré-requisito: Princípios de Conservação de Alimentos		Co-requisito: -			
C.H. Total: 72h	C.H. Prática: 36h	C. H. Teórica: 36h	Grau: Bacharelado	Ano: 2020	Semestre: 1

EMENTA

Introdução - músculo X carne. Importância econômica. Estrutura e composição do músculo e tecido associados. Bioquímica da contração muscular e fontes de energia para a contração muscular. Conversão do músculo em carne. Propriedades da carne fresca. Microbiologia, deterioração e conservação da carne. Abate humanitário e bem-estar animal. Tecnologia do abate de animais de açougue. Introdução ao Processamento de carnes. Salga e Cura. Emulsões cárneas. Defumação. Tratamento térmico. Produtos curados. Produtos fermentados. Produtos emulsionados. Produtos reestruturados. Regulamentos de identidade e qualidade de carnes e produtos cárneos.

OBJETIVOS

Capacitar o discente a aplicar técnicas e métodos destinados a prolongar a vida útil da carne e derivados, bem como a transformá-los em produtos industrializados, a partir do conhecimento da teoria e dos princípios básicos necessários ao beneficiamento da carne e derivados, desde o abate do animal até a obtenção do produto acabado.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 18 aulas geminadas de 4h, totalizando 72 horas-aula no semestre letivo:

Aula	Data	Assunto
1	03.03	Apresentação da disciplina base teórica, objetivos, formas de avaliação, referências bibliográficas recomendadas. Conceitos iniciais da tecnologia de carnes, aspectos econômicos – Panorama do mercado de carne bovina
2	10.03	Continuação- A carne no contexto mundial, importância, qualidade global, valor nutricional, panorama do mercado de carne suína e de frango, principais tendências e exercícios de fixação I. Composição geral da carne e carcaça. Valor nutricional da carne: composição centesimal e principais nutrientes.
3	17.03	Estrutura e ultra-estrutura do músculo. Bioquímica da contração muscular Tipos de fibras musculares e requerimentos de energia para contração muscular
4	24.03	Transformação de músculo em carne. Revisão dos conceitos aprendidos e exercícios de fixação

5	31.03	Avaliação inicial de aprendizado- 25 pts
6	07.04	Propriedades da Carne Fresca- Fatores que influenciam na CRA - Propriedades da Carne Fresca- Textura, Cor, Odor e flavor. Tecnologia de abate de aves
7	14.04	Tecnologia de abate de suínos Trabalho- apresentação Abate Schechita, Halal e convencional-
8	28.04	Princípios de processamento de produtos cárneos, emulsões cárneas e produtos emulsionados. Aditivos e ingredientes para elaboração de produtos cárneos
9	05.05	Aula Prática Elaboração de Bolo de Carne e efeitos de variáveis de processo
10	12.05	Avaliação intermediária de aprendizado- 30 pts
11	19.05	Aula Prática Elaboração de Mortadela e efeitos de variáveis de processo
12	26.05	Salga e cura de produtos cárneos Produtos cárneos fermentados
13	02.06	Visita técnica à um Frigorífico- a ser confirmada
14	09.06	Aula Prática Elaboração de Linguiça fresca de pernil suíno e efeitos de variáveis de processo
15	16.06	Produtos cárneos reestruturados Produtos cárneos defumados
16	26.06	Aula Prática Elaboração de Hambúrguer e efeitos de variáveis de processo
17	30.06	Seminário- Apresentação de artigos científicos selecionados na área de carnes relacionados com o conteúdo programático estudado
18	07.07	Avaliação final de aprendizado- 25 pts
19	09.07	Avaliação substitutiva

AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA = será aplicada aos alunos que não atingirem a média de 6 ao fim do semestre, substituindo a menor nota, em qualquer das três avaliações. Esta avaliação irá abranger todas as matérias ministradas durante o semestre.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas expositivas, dinâmicas de grupo e discussão de artigos científicos relacionados ao conteúdo programático.

- Visita técnica em indústria de alimentos.

- Aulas práticas em laboratório

Recursos Didáticos: Projetor de multimídia, quadro e pincel, artigos científicos e livro-texto.

...

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Provas e trabalhos, seminários e aulas práticas, juntamente com seus respectivos pesos

- Avaliação individual; Trabalhos e seminários; Exercícios de fixação.

Prova: 80% (3 avaliações, sendo 30%/ 25%/25%)

- Seminário e exercícios: 12%

- Aulas práticas: 8%

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Ciência e Qualidade da Carne. Série Didática. Fundamentos. 1ª edição. Ed. UFV. 197p. 2013.

2. GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. 2ª edição. Ed. UFV. 336p. 2014.

3. LAWRIE R.A. Ciência da carne. 6ª edição. Porto Alegre: ARTMED. 384 p. 2004. 4. PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I, Editora da UFG, 2005, 624p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ORDÓÑEZ, J.A. et al. Tecnologia de Alimentos: Produtos de Origem Animal. Artmed, 2005. v.2. 279p.

2. CASTILHO, C.J.C. Qualidade da Carne. Editora Varela, 2006, 240p

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

4. ABERLE, E.; FORREST, J.; GERRARD, D.; MERKEL, R.A.; MILLS, E.; JUDGE, M. Principles of Meat Science. 5ª edição. Ed. Kendall Hunt. 426p. 2012. 5. NOLLET, L. M. L..

5. NOLLET, L. M. L.; TOLDRÁ, F. (Coord). Advanced technologies for meat processing. 1ª edição. Ed. Taylor & Francis. 483p. 2006

<p>Docente Responsável Prof.ªAna Karoline Ferreira Ignácio Câmara</p>	<p>Aprovado pelo Colegiado em / / .</p> <p>Coordenador do Curso</p>
---	---