

PLANO DE ENSINO

SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	CH TEORICA	CH PRÁTICA	
2023/02	ENG133	TECNOLOGIA DA CARNE E DERIVADOS	45	15	

**Docente: Pedro Ysmael
Cornejo Mujica**

e-mail: ysmael@uft.edu.br

Telefone: 99283-3210

1 - EMENTA

Cadeia Produtiva de Carnes. Tendências mundiais. Abate: métodos, instalações e equipamentos. Processamento de carnes. Fundamentos. Ingredientes e aditivos. Processos tecnológicos utilizados na elaboração de produtos cárneos emulsionados, conservados por salga, defumação, fermentados e reestruturados de carne bovina, suína e de aves. Estabilidade, qualidade e segurança de produtos cárneos.

2 - OBJETIVOS

2.1 - Objetivo Geral

Conhecer as técnicas de abate de bovinos, suínos e de aves e os processos tecnológicos utilizados na elaboração de produtos cárneos emulsionados, conservados por salga, defumação, fermentados e reestruturados de carne bovina, suína e de aves.

2.2 - Objetivos Específicos

Conhecer as técnicas de abate de bovinos, suínos e aves.

Entender os fundamentos do processamento de carnes.

Conhecer as funções tecnológicas dos ingredientes e aditivos em produtos cárneos processados.

Conhecer os processos tecnológicos utilizados na elaboração de produtos cárneos emulsionados, conservados por salga, defumação, fermentados e reestruturados de carne bovina, suína e de aves.

Conhecer os fatores que influenciam a qualidade e segurança de produtos cárneos.

3- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Cadeia produtiva da carne.

Cadeia produtiva da carne. Tendências mundiais.

Efeito das práticas pré e pós abate na qualidade da carne. Importância.

Unidade 2: Abate de bovinos

Abate de bovinos: instalações e equipamentos.

Pré-abate e abate de bovinos.

Unidade 3: Abate de suínos e aves

Abate de suínos e de aves: instalações e equipamentos.

Pré-abate e abate de suínos e aves

Unidade 4: Processamento tecnológico da carne.

Processamento primário de carnes: resfriamento e congelamento. Importância.

Processamento tecnológico da carne. Fundamentos. Ingredientes, aditivos e equipamentos utilizados.

Unidade 5: Emulsões cárneas

Formação das emulsões.

Emulsões cárneas: fatores que afetam a estabilidade.

Unidade 6: Ingredientes e Aditivos

Ingredientes. Funções tecnológicas.

Aditivos. Funções tecnológicas.

Unidade 7: Cura de Carnes.

Salga de Carnes. Técnicas utilizadas.

Cura de Carnes. Técnicas utilizadas.

Defumação de Carnes. Técnicas utilizadas.

Unidade 8: Fermentação de Carnes.

Fermentação de Carnes. Técnicas utilizadas.

Produtos reestruturados de carne bovina, suína e de aves. Técnicas utilizadas.

4- METODOLOGIAS, ESTRATÉGIAS, PROCEDIMENTOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**4.1 Ensino**

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas teóricas e de aplicações práticas na forma de trabalhos de revisão bibliográfica e práticos.

4.2 Avaliação

1. 1ª Prova e atividades complementares: Peso 1.
2. 2ª Prova e Atividades Complementares: Peso 1.
3. A média final do aluno deverá ser maior ou igual a 7 (sete) e o aluno não poderá zerar a nota final.

5- TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

E-mail e Whatsapp:

Emissão de comunicados, tira dúvidas, organização das rotinas, fórum de discussão, compartilhamento de atividades, postagem do material digital da disciplina.

6- BIBLIOGRAFIA (básica e complementar)

6.1. Básica

GRACEY, J.F.; COLLINS, D.S. Meat hygiene. 9 ed. London: Bailliere Tindall, 1992.

KINSMAN, D.M.; KOTULA, A.W.; BREIDENSTEIN, B.C. Muscle foods: meat, poultry and seafood technology. New York: Chapman & Hall, 1994.

6.2. Complementar

CHURCH, P.N.; WOOD, J.M. The manual of manufacturing meat quality. New York: Chapman & Hall, 1992.

CUNNINGHAM, N.A.; COX, N.A. The microbiology of poultry meat products. Orlando: Academic Press, 1987.

KARMAS, E. Sausage casing technology. Noyes Data Corporation (NDC), 1974.

KRAMLICH, W.E.; PEARSON, A.M.; TAUBER. Processed meats. Westport: AVI Publishing Company, 1973.

LEVIE, A. Meat handbook. Westport: AVI Publishing Company, 1979.

PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B.S. The science of meat and meat products. 3 ed. Westport: Food & Nutrition Press, 1987.

7- CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

	MODALIDADE DE ATIVIDADE	DATA	ATIVIDADES/ HORÁRIO
1	Presencial	08/08/2023	Cadeia produtiva da carne. Tendências mundiais. Efeito das práticas pré e pós abate na qualidade da carne. Importância.
2	Presencial	15/08/2023	Abate de bovinos: instalações e equipamentos.
3	Presencial	22/08/2023	Abate de suínos e de aves: instalações e equipamentos.
4	Presencial	29/08/2023	Revisão e discussão sobre Abate de bovinos, suínos e aves.
5	Presencial	05/09/2023	Processamento primário de carnes: resfriamento e congelamento. Importância.
6	Presencial	12/09/2023	Processamento tecnológico da carne. Fundamentos. Ingredientes, aditivos e equipamentos utilizados.
7	Presencial	19/09/2023	Ingredientes. Funções tecnológicas.
8	Presencial	26/09/2023	Revisão e discussão sobre Processamento tecnológico da carne.
9	Presencial	03/10/2023	Aditivos. Funções tecnológicas.
10	Presencial	10/10/2023	Salga de Carnes. Técnicas utilizadas.
11	Presencial	17/10/2023	Cura de Carnes. Técnicas utilizadas.
12	Presencial	24/10/2023	Revisão e discussão sobre Novos Ingredientes e Aditivos no Processamento tecnológico da carne.
13	Presencial	31/10/2023	Defumação de Carnes. Técnicas utilizadas
14	Presencial	07/11/2023	Fermentação de Carnes. Técnicas utilizadas. Produtos reestruturados de carne bovina, suína e de aves. Técnicas utilizadas.
15	Presencial	14/11/2023	Reformulação de produtos cárneos. Redução do teor de gordura e sódio.
16	Presencial	21/11/2023	Revisão e discussão sobre Inovações Tecnológicas no Processamento tecnológico da carne.
17	Presencial	28/11/2023	Qualidade e segurança de produtos cárneos. Embalagem de carnes. Tecnologia atual. Tendências.
18	Presencial	05/12/2023	Indústria de carnes: requisitos legais e normativos para instalação e operação.

Palmas-TO, 04 de agosto de 2023
Prof. Dr. Pedro Ysmael Cornejo Mujica