

## PLANO DE ENSINO

SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	CH PRESENCIAL	CH SÍNCRONA	CH ASSÍNCRONA
2023/01	ENG133	TECNOLOGIA DA CARNE E DERIVADOS		45	15

**Docente: Pedro Ysmael  
Cornejo Mujica**

**e-mail: [ysmael@uft.edu.br](mailto: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	07/03/2023	Cadeia produtiva da carne. Tendências mundiais. Efeito das práticas pré e pós abate na qualidade da carne. Importância.
2	Presencial	14/03/2023	Abate de bovinos: instalações e equipamentos.
3	Presencial	21/03/2023	Abate de suínos e de aves: instalações e equipamentos.
4	Presencial	28/03/2023	Revisão e discussão sobre Abate de bovinos, suínos e aves.
5	Presencial	04/04/2023	Processamento primário de carnes: resfriamento e congelamento. Importância.
6	Presencial	11/04/2023	Processamento tecnológico da carne. Fundamentos. Ingredientes, aditivos e equipamentos utilizados.
7	Presencial	18/04/2023	Ingredientes. Funções tecnológicas.
8	Presencial	25/04/2023	Revisão e discussão sobre Processamento tecnológico da carne.
9	Presencial	02/05/2023	Aditivos. Funções tecnológicas.
10	Presencial	09/05/2023	Salga de Carnes. Técnicas utilizadas.
11	Presencial	16/05/2023	Cura de Carnes. Técnicas utilizadas.
12	Presencial	23/05/2023	Revisão e discussão sobre Novos Ingredientes e Aditivos no Processamento tecnológico da carne.
13	Presencial	30/05/2023	Defumação de Carnes. Técnicas utilizadas
14	Presencial	06/06/2023	Fermentação de Carnes. Técnicas utilizadas. Produtos reestruturados de carne bovina, suína e de aves. Técnicas utilizadas.
15	Presencial	13/06/2023	Reformulação de produtos cárneos. Redução do teor de gordura e sódio.
16	Presencial	20/06/2023	Revisão e discussão sobre Inovações Tecnológicas no Processamento tecnológico da carne.
17	Presencial	27/06/2023	Qualidade e segurança de produtos cárneos. Embalagem de carnes. Tecnologia atual. Tendências.
18	Presencial	04/07/2023	Indústria de carnes: requisitos legais e normativos para instalação e operação.

Palmas-TO, 14 de fevereiro de 2023  
Prof. Dr. Pedro Ysmael Cornejo Mujica