



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E AMBIENTAIS
Campus IV – CHAPADINHA/MA



PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO Zootecnia	PERÍODO 8º
NOME DA DISCIPLINA Tecnologia de Carne, Aves e Pescado	CÓDIGO 6050-4
	CARGA HORÁRIA 60 h
DOCENTE: Taciana Galba da Silva Tenório	

EMENTA

Conceitos fundamentais e Importância. Composição e Valor Nutritivo. Composição e Estrutura do Tecido Muscular. Tecido Conectivo. Tecido Gorduroso. Transformação do Músculo em Carne. Propriedade e Qualidade de Carne: pH, capacidade de retenção de água, cor, maciez, suculência. Microbiologia da Carne. Controle de Qualidade, Conservação, Armazenamento. Embutidos e outros derivados de carne.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral: Descrever matérias primas de origem animal Identificar e analisar os principais processos de conservação de alimentos utilizados nas indústrias de carnes, aves e pescados.

Específicos:

- Fornecer aos discentes conhecimentos sobre a importância do estudo da tecnologia de alimentos;
- Fornecer aos discentes conhecimentos sobre a importância para alimentação humana, de carnes, aves e seu controle de qualidade;
- Fornecer aos discentes conhecimentos relacionados à padronização, classificação, beneficiamento, métodos de conservação de carnes, aves e pescado;
- Fornecer aos discentes conhecimentos sobre o processamento de embutidos de carnes e aves, e de outros produtos envolvendo o pescado como matéria prima.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

PARTE TEÓRICA

1. Fundamentos da ciência da carne. Estrutura, constituição básica, conversão de músculo em carne, características organolépticas, valor nutricional, efeitos dos diversos tratamentos na composição e características da carne.
2. Higiene dos estabelecimentos industriais de carnes e derivados
3. Aspectos higiênicos-sanitários da carne: microbiologia e riscos, toxoinfecções alimentares.
4. Avaliação e controle de qualidade de carnes.
5. Processamento Tecnológico de carnes in natura; higiene, obtenção e preparo de carcaças, conservação pelo frio.
6. Matérias primas, envotórios, recipientes, aditivos e condimentos empregados no processamento de carnes.
7. Processamento Tecnológico de carnes curadas, defumadas, salsicharia, carnes envasadas, congeladas, desidratadas e irradiadas. Processamento e Higiene de subprodutos da indústria de carne.

8. Processamento Tecnológico de carne de aves: composição e valor nutritivo, congelamento de carcaças derivados e resíduos.
9. Processamento Tecnológico de pescado e derivados: composição e valor nutritivo, alteração após a captura, principais sistemas de conservação, processamento de resíduos, sistema HACCP.
10. Avaliação e controle de qualidade do pescado.

PARTE PRÁTICA

1. Visita técnica em estabelecimentos para conhecimento de equipamentos e utensílios usados para insensibilização dos animais e acompanhamento *in loco* dos processos de matança.

As aulas práticas ocorrerão em matadouros-frigoríficos após contato prévio, e disponibilização dos mesmos para visita técnica dos acadêmicos, seguindo as normas estabelecidas de acordo com cada um.

OBS.: A uniformização (bota, calça e jaleco na cor branca) e o atendimento ao seu uso serão obrigatórios para realização das aulas práticas, sem o seu devido atendimento o aluno **NÃO PODERÁ ASSISTIR À AULA E TERÁ FALTA NESTE DIA.**

METODOLOGIA

- Aula Expositiva
- Seminário
- Leitura Dirigida
- Demonstração (prática realizada pelo Professor)
- Laboratório (prática realizada pelo aluno)
- Trabalho de Campo
- Execução de Pesquisa

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através de três verificações de aprendizagem, com valor de 10,0 (dez) pontos, cada uma respectivamente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 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. UFV, 2006. 370p.
- ORDOÑEZ, J. A. e colaboradores. **Tecnologia de alimentos**, ed. Artmed, v. 1, 2005, 294 p.
- ORDOÑEZ, J. A. e colaboradores. **Tecnologia de alimentos**, ed. Artmed, v. 2, 2005, 294 p.
- PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne** (vol. 1). Goiânia. UFGO- Editora. 2007.
- PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne** (vol. 2). Goiânia. UFGO- Editora. 2007.
- RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M.; **Avaliação da Qualidade de Carnes – Fundamentos e Metodologias**. Viçosa. UFV, 2007. 599p.
- OGAWA, M. & MAIA, E. L. **Manual de pesca: Ciência e Tecnologia do pescado**. São Paulo, Varela. 1999. Volume I, 430p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BRASIL. **Leis, decretos, resoluções, portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, 1998. 241 p.
- BRASIL. **Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes**. II. Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1987.

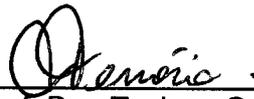
Periódicos:

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal
ARS Veterinária
Ciência Animal Brasileira
DBO Rural
Journal of Animal Science
Livestock Science
Meat Science
Pesquisa Veterinária Brasileira – Brazilian Journal of Veterinary Research
Revista ABCZ
Revista Nacional da Carne
Revista da Sociedade Brasileira de Zootecnia

Sítios da Internet:

www.cnpgc.embrapa.br
www.cnpc.embrapa.br
www.sic.org.br
www.abiec.com.br
www.fispal.com
www.beefpoint.com.br

Data: 22/08/2011



Prof. Dra. Taciana Galba da Silva Tenório
Mat. UFMA 10653-4

Colegiado de Curso (aprovação)

Ata nº _____, de ____/____/_____.

Coordenador de Curso:

Assinatura**Conselho de Centro (homologação)**

Ata nº _____, de ____/____/_____.

Diretor de Centro:

Assinatura

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: ____/____/_____.

Nome/Assinatura