

Programa de Ensino de Disciplina

VERSÃO CURRICULAR: D20131 (Curso de Graduação em Medicina Veterinária)

DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Produtos Derivados

CÓDIGO: TEI011	PRÉ-REQUISITO: N/T	DEPARTAMENTO: DTIPOA
-----------------------	---------------------------	-----------------------------

C.H.TOTAL: _75_ H/AULA	CRÉDITOS:5	PERÍODO: 8º
C.H.TEÓRICA: _30_ H/AULA		
C.H PRÁTICA: _45_ H/AULA		

EMENTA: Princípios básicos da ciência e tecnologia de carne, com ênfase nas características qualitativas da carne, relacionada aos processos de abate e industrialização. Aspectos tecnológicos envolvidos na elaboração e processamento dos produtos cárneos e derivados. Princípios e técnicas aplicadas no processamento e conservação das carnes industrializadas no Brasil.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 1- Produção, consumo e estatísticas de carnes e derivados.
- 2- Inocuidade e Segurança para equipamentos e instalações de processamento de carnes e derivados.
- 3- Estrutura e composição do tecido muscular.
- 4- Contração muscular.
- 5- Bioquímica do Post-mortem: Conversão do músculo em carne.
- 6- Composição química e valor nutritivo da carne.
- 7- Qualidade da carne fresca.
- 8- Cortes cárneos em carcaças bovinas, suínas e ovinas.
- 9- Avaliação "in vivo" de bovinos e suínos
- 10- Tipificação e Classificação de carcaças bovina, suína e ovina.
- 11- Crescimento e desenvolvimento de animais de abate.
- 12- Legislação federal de aditivos e condimentos utilizados na indústria cárnea.
- 13- Métodos de conservação da carne e produtos derivados: frio, calor, salga, desidratação, fermentação, defumação, irradiação, embalagens.
- 14- Processamento de carnes e derivados: frescos, maturados, fermentados, salgados, cozidos, curados, cominuídos e emulsionados.
- 15- Tratamento e destinação de resíduos e subprodutos de carnes e derivados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) FORREST, J.C.; ABERLE, E.D.; HEDRICK, H.D. *et al.* **Fundamentos da ciência de la carne.** Tradução por Barnabé Sanz Pérez. Zaragoza, Ed. Acribia, 1979.
- 2) LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p.
- 3) PRICE, J. F; SCHWEIGERT, B. S. **Ciencia de la carne y de los productos carnicos.** 2.ed. Zaragoza: Acribia, 1994. 581p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) GOMIDE, L.A.M; RAMOS, E.M. E FONTES, P.R. **Ciência e Qualidade da Carne – Fundamentos.** Viçosa. Editora UFV, 2013.
- 2) FONSECA, Cid Barreira da. **Tecnologia de produtos de carnes e seus termos: nosso tesouro nossa tradição.** Belo Horizonte: Salesiana, 2012. 211 p.