

## Programa Analítico de Disciplina

### CAL 475 - Tecnologia de Carnes e Ovos

Campus UFV - Rio Paranaíba -

Catálogo: 2019

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Semestres: I

#### Objetivos

Apresentar, discutir e trabalhar os conteúdos referentes à tecnologia de carne, abordando sobre a ciência da carne, sobre a etapas de abate e sua relação com a qualidade da carne e de produtos cárneos. Abordando também sobre as reações químicas ocorrentes durante seu armazenamento e processamento, entre outros assuntos relevantes para a tecnologia de carnes. Apresentar, discutir e trabalhar os conteúdos referentes à tecnologia de ovos, abordando sobre sua produção, qualidade e processamento (produção de ovoprodutos).

#### Ementa

Carne como Alimento. Estrutura muscular. Conversão de músculo em carne. Propriedades da carne fresca. Processamento de carne. Ovos. Pescado.

#### Pré e co-requisitos

CBI 250

#### Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Alimentos	7

#### Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Agronomia	Geral
Nutrição	Geral

## CAL 475 - Tecnologia de Carnes e Ovos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Carne como Alimento</b> 1. Categorias, resíduos e subprodutos 2. Legislação 3. Mercado de carne 4. Abate humanitário e bem-estar animal 5. Controle de qualidade no processo de abate	6h	0h	0h	0h	6h
<b>2. Estrutura muscular</b> 1. Estrutura e bioquímica do músculo 2. Bioquímica da contração muscular	4h	0h	0h	0h	4h
<b>3. Conversão de músculo em carne</b> 1. Conversão de músculo em carne: pH 2. Conversão de músculo em carne: Rigor mortis 3. Definição e características de carne PSE, DFD, RFN	6h	0h	0h	0h	6h
<b>4. Propriedades da carne fresca</b> 1. Capacidade de retenção de água 2. Estrutura, firmeza e textura 3. Odor e sabor 4. Cor	2h	0h	0h	0h	2h
<b>5. Processamento de carne</b> 1. Introdução ao processamento 2. Salga e Cura 3. Emulsões cárneas e produtos reestruturados 4. Defumação e produtos fermentado	6h	0h	0h	0h	6h
<b>6. Ovos</b> 1. Estrutura e composição 2. Alterações 3. Processamento	4h	0h	0h	0h	4h
<b>7. Pescado</b> 1. Definição e classificação 2. Estrutura muscular 3. Produção	2h	0h	0h	0h	2h
<b>8. Propriedades da carne fresca</b> 1. Capacidade de retenção de água 2. Perda por cocção 3. pH da carne	0h	8h	0h	0h	8h
<b>9. Processamento</b> 1. Preparo de produto reestruturado: hambúrguer e stake 2. Preparo de produtos salgados de dessecados: carne seca e charque 3. Preparo de Produtos curados: presunto e apresuntado 4. Preparo de produtos embutidos: linguiça 5. Preparo de produtos fermentados: salame	0h	22h	0h	0h	22h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: JKVL.94B3.P247

6.Preparo de produtos emulsionados: mortadela e salsichas 7.Preparo de produtos defumados: lombo					
<b>Total</b>	<b>30h</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>60h</b>

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

<b>Planejamento pedagógico</b>	
<b>Carga horária</b>	<b>Itens</b>
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; e Seminários
Prática	Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

## CAL 475 - Tecnologia de Carnes e Ovos

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
GOMIDE, L. A. de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e qualidade da carne: fundamentos. Viçosa: UFV, 2013, 197 p.	2
GOMIDE, L. A. de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2. ed. Viçosa: UFV, 2014, 370 p.	7
PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes. 2 ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2014. 389 p.	5
RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: UFV, 2007, 599 p.	11

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6. ed. São Paulo: Artmed, 2005. 384 p.	0
OLIVIO, Rubison; OLIVIO, Nilson. O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado. 3. ed. Criciúma: Editora do autor. 2006. 214 p.	0
PEREDA, Juan A. Ordóñez. Tecnologia de alimentos: volume 2: alimentos de origem animal. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 279 p	4
TERRA, N.N. Apontamento de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Editora Unisinos, 1998.	0
TERRA, N.N. Defeitos nos produtos carneos: origens e soluções. São Paulo: Livraria Varela, 2000.	0