

Programa Analítico de Disciplina

CAL 475 - Tecnologia de Carnes e Ovos

Campus Rio Paranaíba -

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 15h

Semestres: I

Objetivos

Apresentar, discutir e trabalhar os conteúdos referentes à tecnologia de carne, abordando sobre a ciência da carne, sobre as 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.

Atividades de Extensão

Palestra organizada pelos alunos para produtores e comerciantes de carne da cidade de Rio Paranaíba sobre a importância de bem-estar animal e abate humanitário para a qualidade final da carne.

Produção de apostila/manual pelos alunos sobre bem-estar animal e abate humanitário para a qualidade final da carne para oferecer aos produtores e comerciantes de carnes interessados.

Pré e correquisitos

CBI 250

Oferecimentos obrigatórios

Curso

Período

Ciência e Tecnologia de Alimentos

7

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: FRXB.HC3S.MO6X

Agronomia	4
Nutrição	Geral

CAL 475 - Tecnologia de Carnes e Ovos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Carne como Alimento 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
2. Estrutura muscular 1. Estrutura e bioquímica do músculo 2. Bioquímica da contração muscular	4h	0h	0h	0h	4h
3. Conversão de músculo em carne 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
4. Propriedades da carne fresca 1. Capacidade de retenção de água 2. Estrutura, firmeza e textura 3. Odor e sabor 4. Cor	2h	0h	0h	0h	2h
5. Processamento de carne 1. Introdução ao processamento 2. Salga e Cura 3. Emulsões cárneas e produtos reestruturados 4. Defumação e produtos fermentado	6h	0h	0h	0h	6h
6. Ovos 1. Estrutura e composição 2. Alterações 3. Processamento	4h	0h	0h	0h	4h
7. Pescado 1. Definição e classificação 2. Estrutura muscular 3. Produção	2h	0h	0h	0h	2h
8. Propriedades da carne fresca 1. Capacidade de retenção de água 2. Perda por cocção 3. pH da carne	0h	8h	0h	0h	8h
9. Processamento 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: FRXB.HC3S.MO6X

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

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); 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