



PLANO DE ENSINO

Disciplina: ZOO638 - TÓPICOS EM TECNOLOGIA DE CARNES
Curso (s): PPGZOO-M - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA
Docente (s) responsável (eis): CLEUBE ANDRADE BOARI
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2012/2

Objetivos:

Instruir aos discentes sobre a ciência e a tecnologia aplicadas à obtenção, ao processamento e à qualidade da carne e seus derivados

Ementa:

Cadeia de produção da carne e seus derivados. Estrutura, composição e valor nutricional da carne e tecidos associados. Fluxograma de abate de bovinos, pequenos ruminantes, suínos e aves. Bem estar animal e qualidade de carnes. Conversão do músculo em carne. Anomalias no processo de conversão do músculo. Conservação da carne pelo emprego do frio. Classificação e tipificação de carcaças. Tecnologia de cortes em carcaças. Princípios do processamento dos derivados cárneos maturados, salgados, curados, defumados, cominuídos, embutidos, emulsionados e reestruturados. Controle de qualidade da carne e seus derivados. Segurança da carne e seus derivados. Resíduos e subprodutos da cadeia produtiva da carne e seus derivados. Legislações e normas de interesse à qualidade e inocuidade da carne e seus derivados.

Conteúdo Programático (com respectiva carga horária) e Avaliações:

1. Apresentação do plano de ensino da disciplina. Introdução. Cadeia de produção da carne e seus derivados - 4 aulas
2. Abate humanitário de bovinos, pequenos ruminantes, suínos e aves - 12 aulas
3. Estrutura, composição e valor nutricional da carne e tecidos associados - 8 aulas
4. Conversão do músculo em carne - 4 aulas
5. Anomalias no processo de conversão do músculo em carne e nas propriedades finais da carne - 4 aulas
6. Conservação da carne pelo emprego do frio - 4 aulas
7. Classificação e tipificação de carcaças - 8 aulas
8. Controle de qualidade da carne e seus derivados - 12 aulas

9. Co-produtos da carne e seus derivados - 4 aulas

Avaliação escrita I - Peso 40%
Avaliação escrita II - Peso 40%
Artigos científicos- 20%

Bibliografia Básica:

CASTILHO, C.J.C. Qualidade da Carne. Editora Varela, 2006, 240p.
GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV, 2006, 370p.
LAWRIE, R.A. Avances de La Ciência de la Carne. Editorial Acríbia S.A. 1984.
LAWRIE, R.A. Ciência da Carne. Editorial Artmed, 6a Ed, 2005, 384p.

Bibliografia Complementar:

ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. v.2. Editora Artmed, 2005. 279p.
PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I, Editora da UFG, 2005, 624p
PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol.II, 1993/1994. Editora da UFG.
PRICE, J.F. & SCHWEIGERT, B.S. Ciência de la carne y los productos carneos. 1994. Editorial Acríbia

Periódicos: Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, Revista da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Meat Science, Journal of Food Science, Journal of Food Technology, Food Quality and Preference, Beef.

Data de Emissão:18/07/2013

Docente responsável

Coordenador do curso