

SILVA, F. C. da; CESAR, M. A. A.; SILVA, C. A. B. da Pequenas indústrias rurais de cana-de-açúcar: melado, rapadura e açúcar mascavo. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 632 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CARNES E PESCADOS		
Código:		
Carga horária total: 80h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 30h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 10h		
Créditos: 4		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: III		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Tecnologia de abate de bovinos, caprinos, suínos e aves. Cortes comerciais. Composição química da carne, estrutura e propriedades da carne fresca. Processamento tecnológico de produtos. Aditivos, conservantes e aspectos da legislação. Classificação do pescado. Abate. Estrutura muscular. Qualidade da matéria-prima. Alterações do pescado. Métodos de conservação. Processamento do pescado.		
OBJETIVOS		
Conhecer o processo de abate dos animais usados para a alimentação humana; Reconhecer as porções musculares dos animais de abate; Conhecer a composição química da carne dos animais de abate para proporcionar a manutenção da qualidade da carne fresca e dos produtos derivados; Propiciar o aprendizado das tecnologias empregadas para a transformação da carne fresca em produtos derivados.		
PROGRAMA		

1. Manejo pré e pós-abate de suínos, bovinos, caprinos e aves
 - 1.1. Tecnologia do abate humanitário (Ante mortem e Post mortem);
 - 1.2. Instalações para o abate. Fluxogramas operacionais do abate de acordo com a legislação vigente no Brasil;
 - 1.3. Cortes comerciais dos animais de abate;
 - 1.4. Aspectos intrínsecos e extrínsecos da qualidade da carne, como maciez, sabor e quantidade de gordura;
 - 1.5. Conservação da carne pelo uso do frio.
2. Estrutura do músculo e tecidos associados
 - 2.1. Estrutura das fibras musculares;
 - 2.2. Tipos de tecidos musculares;
 - 2.3. Composição química da carne: proteínas, lipídeos, carboidratos, água, enzimas e minerais. Valor nutritivo da carne.
3. Ingredientes não cárneos utilizados no processamento industrial da carne
 - 3.1. Enzimas, antioxidantes, redutores, emulsificantes e ingredientes especiais necessários para ocorrência das transformações químicas e físicas que ocorrem com os compostos durante a mistura, cura, fermentação e cozimento de derivados cárneos;
 - 3.2. Envoltórios naturais e artificiais.
4. Produtos derivados da carne
 - 4.1. Tecnologia de fabricação de embutidos de massa grossa;
 - 4.2. Elaboração de emulsão cárnea: fenômenos físico-químicos, uso de ligadores e enchedores;
 - 4.3. Principais defeitos em embutidos frescal, curados crus e cozidos;
 - 4.4. Tecnologia de fabricação de charque e carne de sol;
 - 4.5. Processo de conservação por defumação;
 - 4.6. Defeitos em produtos cárneos curados.
5. Classificação do pescado
 - 5.1. O pescado como alimento
 - 5.2. Características do Pescado
6. Abate e estrutura muscular
 - 6.1. Estrutura muscular do pescado
 - 6.2. Características do músculo do pescado
 - 6.3. Composição química do pescado
7. Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima
 - 7.1. Alterações do pescado *Post Mortem*
 - 7.2. Avaliação e controle de qualidade do pescado

7.3. Fatores que afetam a qualidade da matéria-prima	
7.4. Noções de microbiologia do pescado	
7.5. Métodos de conservação e processamento de produtos da pesca.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, atividades práticas no laboratório e visitas técnicas aos produtores de animais de abate. E visitas técnicas às empresas processadoras de produtos cárneos e pescado. Para atender ao desenvolvimento da Prática Profissional Curricular nesta unidade, serão desenvolvidas as seguintes metodologias: - Desenvolvimento de produtos inovadores à base carnes e pescado pelos alunos; - Apresentação dos produtos através de seminários.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da carne. v.1, Goiânia: EDUFF, 1993. 586p. LAWRIE, R.A. Ciência da carne. São Paulo: Artmed, 6.ed., 2005, 384 p. RUITER, A. El pescado y los productos derivados de la pesca: Composición, propiedades nutritivas y estabilidad. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALENCAR, N. Embutidos e defumados de carne suína. v.1 Belo Horizonte: Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR-AR MG), 1997. 128 p. BRUM, M. A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1998. CANHOS, D.A.L.; DIAS, E.L. Tecnologia de Carne bovina e produtos derivados. Campinas: Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia, 1983. 440 p. CONNELL, J.J.; HARDY, R. Avances en tecnología de los productos pesqueros. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1987. SUZUKI, T. Tecnología de las proteínas de pescado y krill. Zaragoza: Acribia, 1987.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____