**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Pescados** | | |
| **Código:** |  | |
| **Carga Horária Total: 80h** | **CH Teórica: 24h CH Prática: 56h** | |
| **CH –** Prática como componente Curricular do Ensino: |  | |
| **Número de Créditos:** | 04 | |
| **Pré-requisitos:** |  | |
| **Semestre:** | 2° ano | |
| **Nível:** | Técnico integrado ao ensino médio | |
| **EMENTA** | | |
| Características gerais da carne. Abate e obtenção higiênica da carcaça e da carne. Equipamentos e instalações. Cortes comerciais. Ingredientes, condimentos, aditivos e embalagens. Processamento tecnológico da carne e do pescado. Segurança alimentar na produção de produtos cárneos e do pescado. Regulamento tecnológico de identidade e qualidade (RTIQ) da carne e seus derivados e do pescado. | | |
| **OBJETIVO** | | |
| * Compreender os mais variados procedimentos tecnológicos na área de carnes e pescado; * Conhecer a tecnologia para fabricação de produtos derivados de carne; * Desenvolver produtos a base dos diversos tipos de carnes; * Conhecer o processo de beneficiamento dos pescados. | | |
| **PROGRAMA** | | |
| **Unidade I** – OBTENÇÃO DA CARNE   * 1. Fatores pré-abate que afetam a qualidade da carne   2. Operação de Abate   3. *Layout* de abatedouros frigoríficos de animais de açougue (bovino, caprino, ovino, suíno e aves)   1.3 Cortes comerciais e técnicas de desossa (convencional, a quente e mecânica)  1.4 Rendimento da carcaça de animais de açougue  **Unidade II –** PESCADOS  2.1 Fatores pré-abate que afetam a qualidade do pescado  2.2 Abate e *Rigor mortis* do pescado  2.3 Operação de abate de répteis e anfíbios  2.4 *Layout* de uma unidade de beneficiamento de tilápia  2.5 Fraudes em pescado  2.6 Métodos de conservação de pescado  2.7 Regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) do pescado  **Unidade III –** BENEFICIAMENTO DOS PESCADOS  3.1 Etapas de beneficiamento dos pescados  3.2 Acondicionamento, embalagem e conservação  3.3 Processamento dos pescados para fabricação de derivados: hambúrguer, linguiça, almôndega e surimi  3.4 Aproveitamento integral dos peixes  **Unidade VI –** PRODUTOS CÁRNEOS - LINGUIÇA  4.1 Definição  4.2 Classificação  4.3 Aditivos químicos utilizados na fabricação de linguiça  4.4 Formulação de acordo com a variedade  4.5 Processo de fabricação de linguiça  4.6 Acondicionamento, embalagem e conservação  **Unidade V –** PRODUTOS CÁRNEOS - HAMBÚRGUER  5.1 Definição  5.2 Classificação  5.3 Aditivos químicos utilizados na fabricação de hambúrguer  5.4 Formulação  5.5 Processo de fabricação de hambúrguer  5.6 Acondicionamento, embalagem e conservação  **Unidade VI –** PRODUTOS CÁRNEOS - ALMÔNDEGA  6.1 Definição  6.2 Classificação  6.3 Aditivos químicos utilizados na fabricação de almôndega  6.4 Formulação  6.5 Processo de fabricação de almôndega  6.6 Acondicionamento, embalagem e conservação  **Unidade VII –** OUTROSPRODUTOS CÁRNEOS  7.1 Produtos defumados  7.1.1 Processo de defumação  7.2 Rocambole de frango  7.2.1 Obtenção da manta do frango e processo de fabricação do rocambole  7.3. Outros embutidos  7.3.1 Processo de fabricação  **Unidade VIII –** BENEFICIAMENTO DAS VÍSCERAS  8.1 Processo de limpeza e beneficiamento das vísceras  8.2 Condimentação  8.3 Acondicionamento e conservação | | |
| **METODOLOGIA DE ENSINO** | | |
| As aulas serão ministradas de forma expositiva, com a utilização de apresentações de slides, vídeos e aulas de campo. Aulas práticas e visitas técnicas. Os principais recursos utilizados são: quadro e pilotos, data-show, notebook, caixas de som. | | |
| **AVALIAÇÃO** | | |
| A avaliação será realizada por meio da elaboração e apresentação de trabalhos, atividades avaliativas, avaliações teóricas individuais, seminário, frequência/assiduidade. A sistemática de avaliação ampara-se nas recomendações do ROD. | | |
| **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** | | |
| PEREDA, Juan A. Ordóñez. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2 . 279 p. ISBN 9788536304311.  SHIMOKOMAKI, Massami. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela, 2006. 236 p. ISBN 8585519940.  RAMOS, Eduardo. **Avaliação da qualidade de carnes**: fundamentos e metodologias. Viçosa, MG: UFV, 2007. 599 p., il. ISBN 9788572692892. | | |
| **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** | | |
| MUCCIOLO, Pasqual. **Carnes**: conservas e semiconservas, tecnologia e inspeção sanitária. São Paulo: Ícone, 1985. 150 p.  TERRA, Nelcindo Nascimento. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. São Leopoldo: Unisinos, 1998. ISBN 858558081X.  TERRA, Nelcindo Nascimento. **Carnes e seus derivados**: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988. 121 p. ISBN 8521305567.  MUCCIOLO, Pasqual. **Carnes**: estabelecimentos de matança e de industrialização. São Paulo: Ícone, 1985. 100 p. (Brasil agrícola). ISBN 851815.  GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo; FONTES, Paulo Rogério. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Viçosa, MG: UFV, 2006. 370 p. ISBN 9788572692168.  PAS - PROGRAMA ALIMENTO SEGURO. **Guia para elaboração do plano APPCC**: pescados e derivados. 2. ed. Brasília: SENAI, 2000. 120 p. (Qualidade e segurança alimentar). ISBN 85-87090-48-8.  VIEIRA, R. H. S. F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. ISBN 858551972X. | | |
| **Coordenador do Curso** | | **Setor Pedagógico** |