

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DE CARNES E OVOS	
Código:	SAGRO.019
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 60 CH Prática: 20
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
<p>Características gerais da carne; Abate e inspeção da carcaça; Higiene nas instalações; Processamento de carnes e derivados; Cortes comerciais; Ingredientes e aditivos utilizados nos processamentos cárneos; Padrões de qualidade e processamento tecnológico da carne e derivados; Segurança alimentar na produção e embalagem de produtos cárneos; Inspeção, tecnologia e processamento de ovos e derivados.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer o perfil de produção e consumo de carnes no Brasil; Compreender as etapas de abate de animais de diferentes espécies; Compreender os princípios da fisiologia muscular e sua repercussão no pH, cor, capacidade de retenção de água e maciez na qualidade das carnes; Identificar os cortes comerciais de diferentes espécies de animais; Conhecer os processos mais usuais de conservação da carne; Executar o processamento cárneo para obtenção de produtos derivados das carnes; Conhecer as principais características biológicas de estrutura e composição química do ovo; Compreender os aspectos de conservação e alterações dos ovos <i>in natura</i> durante o armazenamento; Compreender os aspectos de legislação e controle de qualidade de ovos <i>in natura</i>; Compreender os aspectos do processamento e conservação dos produtos de ovos industrializados.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Características gerais das carnes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumo per capita anual de carne no Brasil; • Estrutura e composição química da carne; <p>UNIDADE II - Abate animal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etapas do pré-abate e abate de bovinos, caprinos/ovinos; suínos e frangos <p>UNIDADE III – Qualidade das carnes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional da carne • Maciez, pH e cor • Capacidade de retenção de água e emulsificação; 	

UNIDADE IV - Processamento tecnológico, conservação e padrão de identidade e qualidade da carne e seus derivados

- Hambúrguer de carne; Linguiça suína; empanados de frango; almôndegas de carne.
- Refrigeração de embutidos cárneos, suas embalagens e características microbiológica e físico-química;
- Higiene pessoal, estrutural, equipamentos e utensílios;

UNIDADE V – Principais Características do Ovo

- Introdução: Aspectos econômicos, nutricionais e culturais;
- Formação do ovo;
- Estrutura e composição química da casca, clara e gema.

UNIDADE VI – Conservação de Ovos In natura

- Alterações durante o armazenamento de ovos;
- Microbiologia do ovo;
- Conservação de ovos.

UNIDADE VII – Legislação e Controle de Qualidade de Ovos

- Classificação de ovos in natura (Grupo, Classe e Tipo);
- Análises físicas, físico-químicas e microbiológicas de qualidade;
- A importância dos programas de qualidade no beneficiamento de ovos.

UNIDADE VIII – Processamento de produtos de ovos

- Processamento de produtos derivados de ovos - operações iniciais;
- Produtos de ovos conservados pelo calor: Produtos pasteurizados e Desidratados;
- Produtos de ovos conservados pelo frio: Produtos Congelados.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão explicativas e expositivas, utilizando-se de recursos audiovisuais e quadro branco. Aulas práticas para produção de carnes e derivados serão realizadas no laboratório de carnes e pescado. Além disso, serão realizadas visitas técnicas.

RECURSOS

Lousa, pincel para quadro branco, projetor de slides, computador, caixa de som, vídeos, textos, artigos científicos, materiais de escritório. Para as aulas práticas, serão utilizados insumos de acordo com os planejamentos das ações criadas pelos alunos. Para a realização de visita técnica será necessário o uso de transporte.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo diagnóstico, processual, formativo e contínuo, com valorização de aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, levando em consideração o desempenho nas atividades realizadas individualmente e em grupo ao longo da disciplina, tanto em atividades teóricas quanto práticas, e a participação e frequência em aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 301 p. ISBN 9788527718158.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384 p.

PEREDA, Juan A. Ordóñez. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.** Porto Alegre: Artmed, 2007. 279 p. ISBN 9788536304311.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, P. M. L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**, 4ª edição, Editora Manole, São Paulo, 2011.

PARDI, Miguel Cione. **Ciência, higiene e tecnologia da carne: ciência e higiene da carne. tecnologia da sua obtenção e transformação.** 2. ed. Goiânia: UFG, 2001. 623 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 9788536306520.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel, 2008. 511 p., il. ISBN 9788521313823.

PRATA, Luiz Francisco. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes.** Jaboticabal: Universidade Estadual Paulista - Unesp, 2001. 349 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico