

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Inspeção Sanitária e Tecnologia de Carnes e Derivados						Código:DCV 025	
Natureza: (X) Obrigatória () Optativa			(X) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito: DCV 014 e DCV 006		Co-requisito: não há		Modalidade: (X) Presencial () Totalmente EAD () CH em EAD:			
CH Total:90 CH Semanal: 6	Padrão (PD): 60	Laboratório (LB): 30	Campo (CP): 0	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):0

EMENTA

Ciência da carne, obtenção higiênico-sanitária e tecnológica e aspectos do bem-estar no abate de bovinos, suínos, aves e equídeos; técnicas de realização de inspeção "ante-mortem" e "post-mortem" de bovinos, suínos, aves e equídeos, inspeção de subprodutos não comestíveis da indústria de produtos cárneos, técnicas de reinspeção industrial, padrões de identidade e qualidade de produtos cárneos e água. tecnologia de obtenção e processamento de derivados cárneos; técnicas de tratamento de resíduo de matança e subprodutos não comestíveis, métodos atuais para a conservação dos produtos de origem animal.

PROGRAMA

PROGRAMA (itens de cada unidade didática)

- 1- Composição Química da Carne
- 2- Conversão do músculo em carne
- 3- Características sensoriais da carne
- 4- Bem-estar no abate de bovinos, suínos e aves
- 5- Abate, processamento tecnológico e inspeção de bovinos
- 6- Abate, processamento tecnológico e inspeção de suínos
- 7- Abate, processamento tecnológico e inspeção de aves
- 8- Obtenção e tecnologia de miúdos; Aproveitamento de subprodutos da indústria de POA
- 9- Conservação da carne pelo frio
- 10- Princípios do processamento tecnológico de carnes e derivados
- 11- Produtos cárneos reestruturados; Produtos cárneos salgados; Produtos cárneos

OBJETIVO GERAL

Apresentar de forma expositiva as ações do médico veterinário em sua na Inspeção Tecnologia de Carnes e derivados. Conhecer ferramentas capazes de garantir a qualidade e segurança da carne, das matérias primas, dos produtos industrializados, dos subprodutos cárneos e dos aditivos. Mostrar os principais processos tecnológicos que são aplicados aos produtos cárneos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Permitir que seja compreendida os processos aplicados à carne e derivados, garantindo a segurança e qualidade dos mesmos.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

O conteúdo será oferecido de forma síncrona (15h) e assíncrona (75h) utilizando a plataforma MOODLE. Serão disponibilizados vídeos e textos sobre os assuntos e abertos fóruns específicos para discussão dos diferentes tópicos

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Para cada tópico descrito no "Programa" serão solicitadas a resolução de questões sobre o tema subdivididas em módulos. Cada módulo terá o mesmo peso e somatório representará 70% das notas. Os demais 30% da nota será pela resolução de questões mais pontuais e diretas no "Fórum Perguntas e Respostas" ou questionários (ferramenta "questionário do moodle ou H5P). Estas questões terão peso de 30% e serão utilizadas para a aferição da frequência

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

1. LAWRIE, R.A. Ciência da carne. Ed. Artmed, 2005
2. PARDI, M. O. et ai. Ciência e Tecnologia da Carne. Ed. UFG, 2 volumes, 2001
3. PINTO, P.S.A. Inspeção e Higiene de Carnes. Editora UFV, 320p., 2008

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

1. BRASIL. Decreto N° 9013, de 29 de março de 2017. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília, DF, 2017, 108p
2. ORDÓNEZ, J.A. Tecnologia dos alimentos, e processos. Ed. Artmed, 2 volumes. Porto Alegre, 2005
3. GOMIDE, L.A.M., RAMOS, E.M., FONTES, P.R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2ª Edição. Viçosa: Editora UFV, 2014, 336p
4. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION. Handbook Meat Evaluation. 2001. 161p
5. FENNEMA, O . R. Química dos alimentos. Zaragoza : Acribia , 1993.



Documento assinado eletronicamente por **VINICIUS CUNHA BARCELLOS, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 15/04/2021, às 18:47, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **3446166** e o código CRC **7DA1F8B3**.