



PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA: **Processamento de Carne e derivados**

CÓDIGO:

CAL032

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA
1. Introdução 1.1. Mercado mundial e nacional, e importância econômica 1.2. Composição química e valor nutricional	4
2. Técnicas de abate e corte de animais 2.1. Legislação RIISPOA e Inspeção Sanitária 2.2. Processos de abate de animais de açougue: bovinos, suínos e aves 2.3. Abate humanitário e bem-estar animal 2.4. Tipificação de carcaça e de carne	6
3. Estrutura e bioquímica muscular 3.1. Estrutura do músculo e tecidos associados 3.2. Bioquímica do Músculo (contração e tipos de fibra muscular) 3.3. Conversão do músculo em carne (pH e <i>rigor mortis</i>); 3.4. Fatores que influenciam a qualidade de carne - fatores pré-abate (efeitos de genética e de manejo), carnes anormais (PSE e DFD), efeitos do armazenamento de carcaças (encolhimento pelo frio e rigor de descongelamento), processamento pré-rigor (desossa a quente).	6
4. Qualidade de carne e propriedades da carne <i>in natura</i> : cor (pigmentos), textura (maturação), aroma e sabor, capacidades de retenção de água (CRA) e emulsificante (CE) e maturação (ação enzimática endógena) 4.1 Métodos de avaliação da qualidade de carne - análises físicas, químicas, bioquímicas e sensoriais 4.2 Métodos de conservação da carne <i>in natura</i> - refrigeração, congelamento e sistemas de embalagem	4
5. Processamento da carne 5.1. Importância econômica 5.2. Efeito do processamento na composição química e nutricional 5.3. Classificação dos produtos cárneos	2
6. Aditivos Cárneos 6.1. Legislação 6.2. Principais aditivos usados em produtos cárneos	2

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

7. Moagem, Laminação, Mistura e Embutimento 7.1. Princípios básicos 7.2. Equipamentos de apoio 7.3. Tripas e envoltórios 7.4. Carne Mecanicamente Separada (CMS) 7.5. Processamento de reestruturados (hambúrguer, quibe e almôndega) 7.6. Processamento de lingüiças 7.7. Processamento de empanados	4
8. Salga e Cura 8.1. Características da matéria-prima e ingredientes 8.2. Métodos de cura/salga 8.3. Efeitos adversos da aplicação de nitritos (N-nitrosaminas) 8.4. Química da cor curada 8.5. Equipamentos de apoio 8.6. Processamento de presunto, apresuntado e fiambres 8.7. Processamento de charque, jerked beef e carne-de-sol	6
9. Emulsões Cárneas 9.1. Características da matéria-prima e ingredientes 9.2. Fatores que afetam a estabilidade da emulsão 9.3. Equipamentos de apoio 9.4. Processamento de mortadela e salsicha	2
10. Defumação 10.1. Efeitos da fumaça sobre os produtos 10.2. Métodos de produção de fumaça 10.3. Fumaças líquidas e substratos defumados 10.4. Equipamentos de apoio 10.5. Processamento de produtos defumados de carnes	2
11. Fermentação 11.1. Características da matéria-prima e ingredientes 11.2. Fermentação e Maturação 11.3. Equipamentos de apoio 11.4. Processamento de salame e copa	2

AULAS PRÁTICAS	Nº DE HORAS-AULA
Conduta, Higiene e Limpeza no Laboratório, Segurança e Utilização de Facas Atividade sobre Composição da Carne	3
Abate humanitário & Bem-estar Animal (vídeos WSPA) Legislação RIISPOA e Inspeção Sanitária	6
Abate e Cortes de Animais de Açougue: Bovinos, Suínos e Aves	9
Estrutura e Bioquímica Muscular Conversão do Músculo em Carne (pH e <i>rigor mortis</i>)	3
Maturação, Amaciantes Comerciais e Proteases	3
Cor e Pigmentos em Carnes: Estado Químico da Mioglobina, Avaliação da Cor (<i>Blooming</i>) e Efeito da Embalagem	3
Visita técnica (abatedouro)	3

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .

ATA N.º ____ / ____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .

ATA N.º ____ / ____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

Processamento de reestruturados (hambúrguer, quibe e almôndega)	6
Processamento de lingüiças	
Processamento de empanados	
Processamento de presunto, apresetado e fiambres	6
Processamento de charque, <i>jerked beef</i> e carne-de-sol	
Processamento de mortadela e salsicha	6
Processamento de produtos defumados de carnes e uso de fumaças líquidas	3
Processamento de salame e copa	6
Visita técnica (indústria)	3

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .

ATA N.º ____ / ____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .

ATA N.º ____ / ____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

Processamento de Carne e derivados

CÓDIGO:

CAL032

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVRO(S) TEXTO(S)

1. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Brasília - DF, 2017. 77p.
2. GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e Qualidade da Carne - Fundamentos. 1a ed. - Viçosa: UFV, 2013. 197p.
3. TERRA, N.N.; TERRA, A.B.M.; TERRA, L.M. Defeitos nos Produtos Cárneos: Origens e Soluções. Varela.88p. 2004.
4. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamentos Técnicos.
5. MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamentos Técnicos.

OUTRAS REFERÊNCIAS

1. GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. 2a ed. - Viçosa: UFV, 2014. 336p.
2. LAWRIE, R.A. Ciência da Carne. 6ª ed. - São Paulo: Artmed, 2005. 384p.
3. ORDONEZ, J. A. e colaboradores. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal - volume 2. 2ª ed. - Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.
4. RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e Metodologias. 1ª ed. - Viçosa: UFV, 2007. 599p.

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .

ATA N.º ____ / ____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .

ATA N.º ____ / ____ .