

		UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO PLANO DE ATIVIDADES REMOTAS		
NOME DO COMPONENTE		COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
Tecnologia de Produtos de Origem Animal I (carnes e derivados, e couro) – Aulas práticas		CZOO	ZOOT0209	2020.2
CARGA HORÁRIA TOTAL	SINCRONA	ASSINCRONA	HORÁRIO: Sextas das 18:00 às 19:40	
30 h		30		
CURSOS ATENDIDOS			SUB-TURMAS	
Zootecnia e Medicina Veterinária				
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)			TITULAÇÃO	
Rafael Torres de Souza Rodrigues			Doutor	
EMENTA				
<p>Fundamentos da Tecnologia de Alimentos de Origem Animal. Microbiologia dos Alimentos. Métodos de Conservação de Alimentos. Tecnologia e fluxograma de abate: suínos, bovinos, caprinos, ovinos e aves; Normas de abate; Conservação e processamento de carnes e derivados. Normas de produção de derivados cárneos e pescado; Pescado: conservação e processamento. Processamento de couro.</p> <p>OBSERVAÇÃO: A disciplina será exclusiva para aqueles discentes que já fizeram a mesma disciplina na teoria e foram aprovados.</p>				
OBJETIVOS				
OBJETIVO GERAL:				
Apresentar aos discentes conceitos e fundamentos teóricos e práticos sobre a tecnologia de carnes, pescado e couro.				
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:				
Apresentar aos alunos princípios teóricos e práticos relacionados aos processos empregados no beneficiamento e processamento de carnes e pescados, e seus derivados, enfocando seus aspectos higiênico-sanitários, tecnológicos e nutricionais. Além disso, busca-se dar suporte aos alunos para que os mesmos sejam aptos a desempenharem suas funções junto à cadeia produtiva da carne e pescado, garantindo a sua qualidade, sabor e valor nutricional dentro dos parâmetros legais vigentes. Ademais, objetiva-se também apresentar os fundamentos teóricos e práticos relacionados ao processamento de peles e couros.				
METODOLOGIA				
As aulas práticas serão assíncronas adaptadas para serem ministradas de forma virtual. Serão apresentadas imagens e vídeos de procedimentos de abate de animais e do processamento de derivados cárneos. As aulas serão carregadas no classroom.				
FORMAS DE AVALIAÇÃO				
A avaliação dos discentes será feita por meio de dois relatórios sobre as atividades práticas desenvolvidas com os discentes. Cada relatório valerá 10 pontos. Se o discente tiver média parcial (soma das notas dos dois relatórios / 2) igual ou maior do que 7, ele será considerado aprovado, com média final igual a média parcial. Se a referida média for menor do que 7 e igual ou maior do que 4, ele deverá fazer um relatório final e sua média final será calculada a partir da seguinte fórmula: média final = média parcial + nota da relatório final / 2, sendo considerado aprovado se obter média final igual ou maior do que 5. Obtendo-se notas inferiores as relatadas anteriormente, o discente será considerado reprovado.				

CONTEÚDOS DIDÁTICOS	
Número	Cronograma de atividades
1	Abate de bovinos
2	Abate de caprinos e ovinos
3	Abate de aves
4	Abate de suínos
5	1ª Avaliação – Entrega de relatório sobre as aulas práticas de 1 a 4
5	Processamento de pescado
6	Cortes de carcaças
7	Fabricação de derivados cárneos
8	Processamento de couro
9	2ª Avaliação – Entrega de relatório sobre as aulas práticas de 5 a 8
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.
CONTRERAS, C.J., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, L. Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 181p.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.
FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Atheneu. 2005. 182p.
GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2006. 370 p.
KOBBLITZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242p.
LAWRIE, R.A. Ciência da Carne. 6ª Edição. Porto Alegre: Editora Artmed. 2005. 384p.
VIEIRA, R.H.S.F. et al. Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado. São Paulo: Livraria Varela. 2004. 380p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos. Portaria nº 711 de 01/11/1995; Disponível em <http://www.agricultura.gov.br>
BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiénico-sanitária de Carnes de Aves, Portaria nº 210 de 10/11/1998, publicada no Diário Oficial da União de 26/11/98 Seção I: 226; Disponível em <http://www.agricultura.gov.br>
BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Instrução normativa nº 3 de 17/01/2000 – Regulamento técnico de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue. Brasília, DF, 2000. Disponível em <http://www.agricultura.gov.br>
BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Manual de inspeção de Carnes Bovina - Padronização de técnicas, instalações e equipamentos. Brasília, DF, 2007; Disponível em http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/image/Animal/manual_carnes.pdf
BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368, de 04/09/1997; Disponível em <http://www.agricultura.gov.br>
BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Sistema de Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC, Portaria nº 46 de 10/02/1998; Disponível em <http://www.agricultura.gov.br>
BRASIL - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Instruções para elaboração e implantação dos sistemas PPHO e APPCC nos estabelecimentos habilitados à exportação de carnes, Circular nº 369, de 02/06/2003; Disponível em <http://www.agricultura.gov.br>
BRASIL. Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. Portaria Nº 540, de 27 de Outubro de 1997.
BRASIL. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 272, DE 14 DE MARÇO DE 2019 (Aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos).
BRASIL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 (Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos)
BRASIL. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha. Instrução Normativa Nº 4, 31/03/2000.
BRASIL. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabres, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburgues, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Lingüiça Colonial e Pepperoni. Instrução Normativa Nº 22, 31/07/2000.
BRASIL. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hamburger, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto. Instrução Normativa Nº 20, de 31/07/2000.
BRASIL. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado. Portaria nº 185,13/05/1997.
BRASIL. Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado. Instrução Normativa nº 21, 31/03/2017.
BRASIL. Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que deve apresentar o produto conservas de sardinhas para a sua comercialização. Instrução Normativa nº 22, 11/07/2011
BRASIL. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Conservas de Peixes. Instrução Normativa nº 45, 13/12/2011

Periódicos:
Meat Science
Journal of Animal Science

MATERIAL COMPLEMENTAR ON LINE:

DATA

ASSINATURA DO PROFESSOR_____/_____/_____
APROV. NO NDE_____
COORD. DO COLEGIADO