



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br – Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2023.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL5109	TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS	08503	01	02	54

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Prof. Dr. Cesar Damian - e-mail:

cesar.damian@ufsc.br

Horário de atendimento ao aluno: segunda-feira
16:00h às 18:00h na sala virtual da disciplina no moodle

DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

Segunda-feira: 13:30h às 16:00h

III. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
CAL 5502	Operações Unitárias Aplicadas aos Processos Agroindustriais

IV CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

V. EMENTA

Carnes, conceito e estrutura. Abatedouros. Processos industriais: salga; defumação; cozimento; processos mistos e conservas. Salsichas. Fiambres. Curados. Embalagens de produtos cárneos. Estocagem e armazenamento. Processamento de subprodutos.

VI. OBJETIVOS

GERAL:

Fornecer aos alunos informações sobre os processos científicos e tecnológicos referente ao abate, manipulação, conservação, transformação e armazenagem, visando o conhecimento e melhor aproveitamento da carne.

ESPECÍFICOS:

- Conhecer a composição das matérias primas cárneas e suas propriedades tecnológicas.
- Avaliar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de carnes e derivados.

- Desenvolver novos produtos com base no potencial da matéria prima.
- Utilização e recuperação de subprodutos na indústria de carnes e
- Padrões de identidade e qualidade de carnes e derivados.

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO

1. Carnes – Conceito, estrutura e bioquímica da carne. Animais para produção de carne.
2. Abatedouros – Áreas de abate, depilação ou esfolagem, evisceração, tratamento de vísceras, cabeça e miudezas. Área para industrialização de alimentos e de subprodutos.
3. Abate – Recepção de animais. Tratamento e inspeção *ante-mortem*. Atordoamento e sangria. Esfolagem, depilação, despina. Evisceração e tratamento das glândulas e miúdos. Resfriamento de carcaça. Desossa e cortes comerciais e industriais da carne. Congelamento da carne.
4. Resfriamento e Congelamento.
5. Aditivos na Indústria de derivados de carnes.
6. Maturação
7. Embalagem de produtos cárneos.
8. Estocagem e armazenamento.
9. Processamento de subprodutos.

2. PROGRAMA PRÁTICO:

10. Processos Industriais – Salga, cura, defumação e cozimento.
11. Emulsão cárnea.
12. Processos Mistos – Conservas de carnes.
13. Elaboração de produtos – Mortadelas, salsichas, linguças, presuntos, fiambres, curados e conservas.
14. Processos biológicos

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

- Aulas teóricas expositivas em quadro e multimídia;
- Aulas práticas, mediante roteiros, estimulando as dinâmicas de trabalho em grupo.
- Seminários

O semestre 2022/1 terá 16 semanas letivas, presenciais, iniciando-se em 18/04, devendo ser somados também os dias referentes a Semana de Integração Acadêmica da Graduação (dias 11, 12, 13, 14 e 16 de abril), considerados dias letivos para o semestre 2022.1, conforme o Calendário Acadêmico 2022.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 2 (duas) provas escritas (média x 0,8) e seminários (0,2).

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis (6), conforme o cálculo abaixo, e que tenha frequentado, no mínimo, 75% das atividades da disciplina.

Cálculo para média final:

Média final = média das notas obtidas nas duas provas escritas e o seminário. Serão somadas as notas e divididas por seus respectivos pesos para obter a média final.

Os alunos que faltarem à(s) prova(s) deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

X. NOVA AVALIAÇÃO

Não se aplica, pois a disciplina envolve atividades de laboratório (Resolução 17/Cun/97).

XI. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A
06/03	Carne: conceito, composição, estrutura e Bioquímica.	03
13/03	Organização dos serviços de Inspeção Sanitária. MAPA – SIF. Operações de pré abate e abate.	03
20/03	Maturação.	03
27/03	Aditivos	03
03/04	Seminário: Processos de industrialização – Físicos (pasteurização, esterilização, irradiação).	03
10/04	Seminário: Refrigeração e Congelamento de carnes	03
17/04	1ª AVALIAÇÃO	03

2. CRONOGRAMA PRÁTICO:

Data	Conteúdo	H/A
24/04	Processos de industrialização – Salga: charque, carne seca.	03
01/05	Feriado	03
08/05	Empanados Hambúrguer	03
15/05	Aditivos na industrialização de derivados de carne. Elaboração de produtos frescos.	03
22/05	Produtos defumados	03
29/05	Processos Biológicos (biopreservação). Fabricação de curados crus – salame - Copa – Presunto cru	03
05/06	Produtos reestruturados/Enzimas.	03
12/06	Industrialização de presunto e apresuntado	03
19/06	Salsicha / Patês / marinados / Subprodutos	03

26/06	Processamento de linguiças pasteurizadas	03
05/07	2ª AVALIAÇÃO	03

XII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (deve conter no mínimo 3 títulos, sendo 1 exemplar de cada título para cada 5 alunos disponível no sistema de Bibliotecas da UFSC)

Fellows, P. **Tecnología del procesado de los alimentos: principios y practicas**. Zaragoza: Acribia, 1994. 549p.
 Lawrie, R. A.. **Ciência da Carne**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p.
 Mucciolo, P. **Carnes: estabelecimentos de matança e de industrialização, condições higiênicas de funcionamento**. São Paulo: Ícone, 1985. 100p.

XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (deve conter no mínimo 5 títulos, com pelo menos 2 exemplares de cada título disponíveis no sistema de Bibliotecas da UFSC ou com acesso virtual)

Gil, J. I.; Durão, J. C. **Manual de inspeção sanitaria de carnes**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1985. 563 p.
 Girard, J. P. **Tecnología de la carne y de los productos carnicos**. Zaragoza: Acribia, 1991. 300p.
 Mucciolo, P. **Carnes: conservas e semiconservas - tecnologia e inspeção sanitária**. São Paulo: Ícone Ed., 1985. 150p.
 Olivo, R.; Shimokomaki, M. **Carnes: no caminho da pesquisa**. 2. ed. Cocal do Sul: IMPRINT, 2002.155p.
 Olivo, R.; Olivo, N. **O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado**. 3. ed. Criciúma, SC: Ed. do Autor, 2006. 211p
 Pardi, M.C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. EDUFF; Goiania: UFG, Centro Editorial e Grafico, 1995/1994. v.1/v.2. 586p./1110p.
 Price, J.F; Schweigert, B.S. **Ciencia de la carne y de los productos carnicos**. 2.ed. Zaragoza: Acribia, 1994. 581p.
 Shimokomaki, M. et al. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela, 2006. 236 p.
 Terra, N.N. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998. 216p.
 Revista Nacional da Carne. São Paulo: Dipemar,. Mensal.

CONSULTAR

Journal of Food Science
 Journal Food Quality and Preferences
 British Food Journal
www.anvisa.gov.br
www.agricultura.gov.br

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/Centro _____

Em: ____/____/____