



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Currículo
2025.1


Profª. Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia

1. Identificação					
1.1. Unidade Acadêmica: Centro de Ciências Agrárias					
1.2. Curso(s): Engenharia de Alimentos e Zootecnia					
1.3. Nome da Disciplina: Tecnologia de Carnes e Derivados					
1.4. Código da Disciplina: AJ0076					
1.5. Caráter da Disciplina: () Obrigatória (X) Optativa					
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: (X) Semestral () Anual () Modular					
1.7. Carga Horária (CH) Total: 64	C.H. Teórica: 32	C.H. Prática: 32	C.H. EaD:	C.H. Extensão:	C.H. Prática como componente curricular – PCC ¹ (apenas para cursos de licenciatura):
1.8. Pré-requisitos (quando houver): AJ0032					
1.9. Co-requisitos (quando houver):					
1.10. Equivalências (quando houver):					
1.11. Professor: Elisabeth Mary Cunha da Silva					
2. Justificativa					
A disciplina Tecnologia da Carne e Produtos Derivados possibilita o aprendizado sobre as tecnologias de transformação, legislação, estrutura e composição de alimentos de origem animal derivados de carnes, pescado, leite, ovos e mel. Além disso, promove a construção de conhecimentos sobre alterações, adulterações e acondicionamento para a obtenção de produtos de qualidade					
3. Ementa					
Estrutura do músculo, as transformações bioquímicas após o abate do animal. Métodos de conservação e principais produtos cárneos. Conhecimentos básicos sobre a estrutura do músculo e mudanças bioquímicas na transformação do músculo em carne, principais métodos de conservação					

¹ O registro da carga horária de PCC deve ser realizado apenas como informação da característica do componente, sem ser somada com os demais elementos (CH prática, teórica, EAD e extensão), visto que a PCC pode estar diluída em qualquer um desses.

da carne e tecnologia da fabricação dos principais produtos cárneos.	
4. Objetivos – Geral e Específicos	
<p>Geral: Fornecer ao aluno (a) informações que o habilite a compreender os procedimentos tecnológicos relacionados à obtenção, processamento e industrialização da carne e produtos derivados.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer conceitos referentes à legislação que concerne a carne e os produtos cárneos; • Estudar os parâmetros de qualidade; • Identificar os principais princípios do processamento dos produtos cárneos. 	
5. Descrição do Conteúdo/Unidades	Carga Horária
Unidade 1	
A carne como alimento/Aspectos higiênicos e sanitários da indústria de carnes	2
Abate de bovinos, aves e suínos	4
Transformação do músculo em carne	2
Estrutura do músculo	4
Composição química	2
Atributos de qualidade	2
Atividades práticas	16
Unidade 2	
Carne Cultivada em Laboratório	2
Introdução ao Processamento da Carne / Emulsões cárneas	2
Produtos formados (Hamburguer e Almôndegas) e Presuntaria (Presunto cozido, apresuntado e fiambre)	2
Embutidos emulsionados (Salsicha e mortadela)	2
Embutidos frescos (linguiça) e fermentados (salame)	2
Produtos cárneos salgados (carne de sol, charque e jerked beef) e presunto cru	2
Produtos tratados pelo calor (Carne enlatada)	2
Subprodutos da indústria cárnea	2
Atividades práticas:	16
6. Metodologia de Ensino	
<p>Os conteúdos serão ministrados de forma presencial usando as seguintes ferramentas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Projetor de slides - Vídeos didáticos obtidos no youtube; - O SIGAA será a plataforma utilizada para postagem de todo o material relacionado a disciplina - Lives relacionadas ao conteúdo podem ser indicadas para realização de algumas atividades; - As atividades práticas serão realizadas por meio da discussão de vídeos que contenham a produção de produtos de origem animal. - Visita técnica a indústria processadora de carne - Aula prática sobre elaboração de produto cárneo 	
7. Atividades Discentes	
<ul style="list-style-type: none"> • Atividades discursivas relacionadas a vídeos de práticas • Seminários • Resoluções de exercícios 	
8. Avaliação	

A avaliação dos alunos na disciplina de tecnologia da carne será realizada da seguinte maneira:

- Atividades (ATIVs) postadas no SIGAA (30%)
- 1 Avaliação Parcial (AP1) escrita abordando os assuntos da unidade 1 a ser realizadas em sala de aula com data pré-definida no cronograma da disciplina que comporá 30 % da nota geral
- Seminário sobre um produto cárneo (30%) (AP2) - Individual
- Seminário em grupo (20%) (SEM)

-A Nota Final da disciplina será obtida da seguinte maneira:

Nota Final = [(AP1 x 30%) + (AP2 x 30%) + (SEM 20%) + (ATIVs x 20%)]

9. Bibliografia Básica e Complementar

CASTILLO, C. J. CONTRERAS et al. Qualidade da Carne. São Paulo: Varela. 2006. 240p.

GOMIDE, L. A.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e Qualidade da Carne – Fundamentos. Série didática, Editora UFV.

GOMIDE, L. A.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Viçosa: UFV. 2009. 370p.

LAWRIE, R.A. Ciência da Carne. 6ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p.

ORDONÉZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de Origem Animal. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne, 2ª edição, vol. 1, Editora UFG, Goiânia, 2001.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne, 2ª edição, vol. 2, Editora UFG, Goiânia, 2001.

PINTO, P.S.A. Inspeção e Higiene de Carnes. Viçosa: UFV. 2008

RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. Avaliação da Qualidade de Carnes. Fundamentos e Metodologias. Editora UFV, Viçosa-MG. 2007. 599p.


Prof.ª Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia