

Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MTA - DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Nome: TEC DE CARNES E DERIVADOS

Código: MTA00022

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 60h Estagio: 0h

Teorica: 40h

Pratica: 20h

Período de vigência: 2º período de 2017

Conteúdo Programático:

- INTRODUÇÃO: CONCEITOS GERAIS DE TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS.
- FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS DA TECNOLOGIA DE CARNES.
- PREPARO DE CARCAÇAS DE BOVINOS
- TECNOLOGIA DE ABATE.
- PREPARO DE CARCAÇAS DE SUÍNOS.
- CLASSIFICAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DA CARÇA BOVINA E OVINA.
- TRABALHO DE CAMPO: VIAGEM DE AULAS PRÁTICAS.
- CONVERSÃO DO MÚSCULO EM CARNE.
- CORTES DE CARNE BOVINA.
- CONSERVAÇÃO DAS CARNES PELO FRIO.
- MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DAS CARNES.
- PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE CARNES.
- FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÂRNEOS FRESCOS RESTRUTURADOS.
- FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÂRNEOS REFRIGERADOS.
- FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÂRNEOS EMBUTIDOS FRESCOS.
- FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÂRNEOS CURADOS DE SUÍNO.
- PROCESSOS QUÍMICOS DE CONSERVAÇÃO DAS CARNES.
- PRESUNTARIA.
- SALSICHARIA.
- FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÂRNEOS EMULSIONADOS.
- CONSERVAS ENLATADAS E CARNES ENVASADAS.
- FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÂRNEOS CONSERVA.
- CARNE COZIDA CONGELADA E EXTRATO DE CARNE.
- TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE BANHA, GORDURA BOVINA E GELATINA.
- TRABALHO DE CAMPO.
- TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE SUBPRODUTOS INDUSTRIAIS.

Ementa:

ESTUDO DAS CARNES, A PARTIR DO ANIMAL VIVO E DO ABATE PARA A SUA OBTENÇÃO ATÉ OS SEUS PROCESSAMENTOS TECNOLÓGICOS, VISANDO O CONSUMO EM NATUREZA, ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO, CONTROLE DE QUALIDADE, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO, ALÉM DO BENEFICIAMENTO DE SUBPRODUTOS E LEGISLAÇÃO.

Bibliografia Básica:

BRASIL. DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 A DECRETO NO 2.244 DE 04/06/97. REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. RIO DE JANEIRO, 1952. (614.310 B823).

Gerado em: 26/09/2018 - 12:19

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

FILHO, A.L. PECUÁRIA DA CARNE BOVINA. 2000, SÃO PAULO, 140 P.
FORREST ET AL. FUNDAMENTOS DA CIÊNCIA DE LA CARNE. 1979. (664.9 F728).
GOMIDE, L.A.N. ET AL. TECNOLOGIA DE ABATE E TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS. UFV, 2006. 370 P.
GRANDIN, T. IMPROVING ANIMAL WELFARE A PRACTICAL APPROACH. CAB INTERNATIONAL.
HUI, Y.H. ET AL. MEAT SCIENCE & APPLICATIONS. CRC PRESS, LONDON, 2001, 704P.
LAWRIE, R.A. CIÊNCIA DE LA CARNE. 1977. (664.9 L424).
MUCCILO, P. ESTABELECIMENTOS DE MATANÇA E DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE CARNES; CONSERVAS E SEMICONSERVAS. 1985. (664. 9029 M942; 664. 028 M942).
NOLLET, L. M.; TOLDRA, F. ADVANCED TECHNOLOGIES FOR MEAT PROCESSING. CRC PRESS, LONDON, 2006, 483P.
OCKERMANN, H.W.E.; HANSEN, C.L. INDUSTRIALIZACION DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEM ANIMAL. 1994. (664.08 - 016).
PARDI, M.C.; ET AL. CIÊNCIA, HIGIENE E TECNOLOGIA DA CARNE. V.1 E 2, 1993 E 1994. (664.9 C569).
PARDI, M.C. ET AL. A EPOPEIA DO ZEBU: UM ESTUDO ZOOTÉCNICO-ECONÔMICO. 1996.
PEARSON, A.M.; DUTSON, T.R. ADVANCES IN MEAT RESEARCH, VOL. 1 A 4, 1985 A 1988.
PEARSON, A.M.; TAUBER, F.W. PROCESSED MEATS. 1984.
RUST, R.E. SAUSAGE AND PROCESSED MEATS MANUFACTURING. 1975.
SILVA, T.J.P. MTA- 00022- TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS. NITERÓI: FACULDADE DE VETERINÁRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, 2017. 635 SLIDES.
WARRIS, P. MEAT SCIENCE AN INTRODUCTORY TEXT. 2ND. ED. CAB INTERNATIONAL. 2010.
WSPA - WORLD SOCIETY FOR THE PROTECTION OF ANIMALS - SOCIEDADE MUNDIAL DE PROTEÇÃO ANIMAL. ESCRITÓRIO WSPA BRASIL NO RIO DE JANEIRO . [HTTP://WWW.WSPABRASIL.ORG/](http://www.wspabrasil.org/)

Bibliografia Complementar:

PERIÓDICOS: REVISTA NACIONAL DA CARNE, TEC. CARNES E CIÊNCIA DE CARNES, HIGIENE ALIMENTAR, BOLETIM SBCTA, REV. BRAS. DE TEC. DE ALIMENTOS, ALIMENTOS PROCESSADOS, REV. BRAS. CIÊNCIA VET., PECUÁRIA DE CORTE, SUINOCULTURA INDUSTRIAL, REV. FAC. VET. USP, ARQ. BRAS. MED. VET. E ZOOT. - UFMG, JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, J. FOOD PROTECTION, J. FOOD SCIENCE, MEAT SCIENCE, FOOD PROCESSING, FOOD TECHNOLOGY E OUTROS (BIBLIOTECA DA. FV/UFF).

Gerado em: 26/09/2018 - 12:19

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".