

PLANO DE ENSINO	
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
Nome do COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de carnes e pescados	
Curso: Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio	
Série: 3º Ano	
Carga Horária: 120 h/a (100 h/r)	
Docente Responsável:	
EMENTA	
Introdução às características gerais de carnes e pescados. Composição química e valor nutritivo da carne. Microbiologia das carnes. Métodos de conservação de carne e derivados. Linhas de abate. Industrialização da carne. Processamento de embutidos cárneos. Legislação e inspeção de carne e derivados. Características gerais de pescados. Composição química do pescado. Microbiologia e conservação do pescado. Industrialização do pescado. Viabilidade técnica e econômica de produção de produtos cárneos em agroindústrias de pequeno porte. Prática pedagógica integrada.	
OBJETIVOS	
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fornecer aos alunos conhecimentos sobre os componentes das carnes e pescado, suas propriedades, formulações produtos derivados do carnes e pescado, controle de qualidade e legislação pertinente à área.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ter conhecimento sobre a composição bioquímica de diferentes carnes, bem como a estrutura das fibras musculares e as alterações que ocorrem na carne após o abate;</li> <li>Identificar os principais tipos de defeitos nas carnes, decorrentes de condições não adequadas de abate; - Conhecer as principais etapas das linhas de abate;</li> <li>Fabricar os principais derivados cárneos, bem como criar formulações para novos produtos à base de carne;</li> <li>Conhecer as principais formas de conservação dos derivados cárneos;</li> <li>Saber empregar procedimentos de segurança, higiene e sanitização para a elaboração de produtos com excelente qualidade;</li> <li>Conhecer a legislação sanitária referente à carnes e derivados;</li> <li>Ter conhecimento sobre a composição bioquímica dos pescados e de suas transformações post-mortem;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os principais processos de industrialização de pescados e derivados, incluindo aproveitamento de subprodutos.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p>Unidade I- Abate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de animais (bovinos, suínos, aves e caprinos)</li> <li>• Fatores que influenciam no crescimento e desenvolvimento dos animais de abate</li> <li>• Linha de abate de bovinos, suínos e aves</li> <li>• Tipos de cortes em carcaças bovinas, suínas e aves</li> <li>• Processos de conservação da carne</li> </ul> <p>Unidade II– Características gerais da obtenção da carne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos históricos e introdução a tecnologia da carne</li> <li>• Composição bioquímica da carne</li> <li>• Organização da Fibra Muscular</li> <li>• Modificações post-mortem</li> <li>• Maturação da carne</li> </ul> <p>Unidade III - Fabricação de derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologia da carne suína</li> <li>• Tecnologia de aves</li> <li>• Tecnologia de carne bovina</li> <li>• Tecnologia de Carne caprina</li> </ul> <p>Unidade IV – Tecnologia de pescados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composição bioquímica do pescado</li> <li>• Modificações post-mortem Industrialização</li> <li>• Processamento e métodos de conservação do pescado</li> <li>• Fabricação de derivados</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Serão realizadas aulas expositivas dialogadas, de forma a apresentar o conteúdo e incentivar a participação dos alunos em sala de aula, relacionando os conteúdos vistos em aula com a prática; listas de exercícios para auxiliar no entendimento do conteúdo; trabalhos de pesquisa; e aulas práticas.</p>
<b>AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<p>A avaliação será contínua, por meio de atividades orais e escritas, como a produção de textos individuais e/ou em grupo, seminários e apresentações orais em sala, provas escritas, participação efetiva em aulas práticas.</p>

RECURSOS NECESSÁRIOS
Quadro branco, projetor multimídia, aparelho vídeo/áudio/TV; laboratório de processamento de leite e derivados com equipamentos para obtenção de derivados de carne.
REFERÊNCIAS
<b>Básica</b>  GERMANO, Pedro M. L.; GERMANO, Maria I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> . 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008.  ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) <b>Tecnologia de alimentos</b> – volume 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.  PARDI, Miguel C. et al. <b>Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Volume 1</b> . Goiânia: UFG, 2006. PARDI, Miguel C. et al. <b>Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Volume 2</b> . Goiânia: UFG, 2001.  <b>Complementar</b>  EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. <b>Série agronegócios: Processamento da carne bovina</b> . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.  ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). <b>Tecnologia de alimentos – volume 1</b> – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007.  PINTO, Paulo S. A. <b>Inspeção e Higiene de Carnes</b> . Viçosa: UFV, 2008.  RAMOS, Eduardo M.; GOMIDE, Lúcio A. M. <b>Avaliação da qualidade de carnes</b> . Viçosa: Editora UFV, 2007.