PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Tecnologia de Carnes e Pescados
Curso: Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio/PROEJA
Série: 3ª Série
Carga Horária: 120 h/a (100 h/r)
Docente Responsável: Maria das Dores Sales Barreto
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
GERAL Adquirir conhecimentos diversos sobre processamento de carnes e pescados, suas propriedades, formulações de produtos, controle de qualidade e legislação pertinente à área. **ESPECÍFICOS** ▪ 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; ▪ Identificar os principais tipos de defeitos nas carnes, decorrentes de condições não adequadas de abate; - Conhecer as principais etapas das linhas de abate; ▪ Fabricar os principais derivados cárneos, bem como criar formulações para novos produtos à base de carne; ▪ Conhecer as principais formas de conservação dos derivados cárneos; ▪ Saber empregar procedimentos de segurança, higiene e sanitização para a

elaboração de produtos com excelente qualidade;

- Conhecer a legislação sanitária referente à carnes e derivados;
- Ter conhecimento sobre a composição bioquímica dos pescados e de suas transformações post-mortem;
- Compreender os principais processos de industrialização de pescados e derivados, incluindo aproveitamento de subprodutos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I- Abate

- Manejo de animais (bovinos, suínos, aves e caprinos)
- Fatores que influenciam no crescimento e desenvolvimento dos animais de abate
- Linha de abate de bovinos, suínos e aves
- Tipos de cortes em carcaças bovinas, suínas e aves
- Processos de conservação da carne

Unidade II– Características gerais da obtenção da carne

- Aspectos históricos e introdução a tecnologia da carne
- Composição bioquímica da carne
- Organização da Fibra Muscular
- Modificações post-mortem
- Maturação da carne

Unidade III - Fabricação de derivados

- Tecnologia da carne suína
- Tecnologia de aves
- Tecnologia de carne bovina
- Tecnologia de Carne caprina
- Tecnologia de pescados
- Composição bioquímica do pescado
- Modificações post-mortem Industrialização
- Processamento e métodos de conservação do pescado
- Fabricação de derivados;
- Custo de produção;
- Pendent da da carcaça;
- Subprodutos
- Transportes Perdas;

Unidade IV –

- 4ª parte Embutidos/defumados
- Cortez cárneos;
- Filetagem;
- Desossa
- Buchada de peixeFermentados

METODOLOGIA DE ENSINO

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.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

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.

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

BÁSICA

GERMANO, Pedro M. L.; GERMANO, Maria I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008.

ORDÓNEZ, Juan A. (Org.) **Tecnologia de alimentos** – volume 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PARDI, Miguel C. et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Volume 1**. Goiânia: UFG, 2006. PARDI, Miguel C. et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume 2. Goiânia: UFG, 2001.

COMPLEMENTAR

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Série agronegócios:**

Processamento da carne bovina. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos – volume 1** – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007.

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

RAMOS, Eduardo M.; GOMIDE, Lúcio A. M. **Avaliação da qualidade de carnes**. Viçosa: Editora UFV, 2007.