



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
SECRETARIA GERAL DOS CONSELHOS DA ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 201/2013.

EMENTA: Aprova “Ad Referendum” deste Conselho, criação da disciplina intitulada: “TECNOLOGIA DA CARNE APLICADA A ZOOTECNIA”, como optativa, no Curso de Zootecnia do Departamento de Zootecnia desta Universidade.

A Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no uso de suas atribuições estatutárias e considerando a urgência do assunto exarado no Processo UFRPE Nº 23082.005700/2013,

R E S O L V E:

Art. 1º - Aprovar, em sua área de competência, “Ad Referendum” do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE), a criação da disciplina intitulada: “TECNOLOGIA DA CARNE APLICADA A ZOOTECNIA”, como optativa, com carga horária total de 60 (sessenta) horas/aula, a ser ofertada no Curso de Zootecnia, do Departamento de Zootecnia desta Universidade, conforme anexo e de acordo com o que consta do Processo acima mencionado.

Art. 2º - Revogam-se as disposições em contrário.

SALA DOS CONSELHOS DA UFRPE, em 06 de maio de 2013.

PROFA. MARIA JOSÉ DE SENA
= PRESIDENTE =



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n. - Dois Irmãos CEP: 52171-900

Recife - PE

Fone: 0xx-81-3320-6000

www.ufrpe.br

(ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 201/2013 DO CEPE).

PROGRAMA DE DISCIPLINA

IDENTIFICAÇÃO

DISCIPLINA: Tecnologia da Carne Aplicada a Zootecnia

CÓDIGO: 12322

DEPARTAMENTO: Zootecnia

ÁREA: Melhoramento Animal

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4 h

TEÓRICAS: 3,0 h

PRÁTICAS: 1h

PRÉ-REQUISITOS: nenhum

CO-REQUISITOS: nenhum

SEMESTRE/ANO DE APLICAÇÃO: 1/2013

OBJETIVOS

- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre obtenção e composição da carne, características organolépticas e conservação da carne. Tecnologia de fabricação de embutidos e conservação.
- Demonstrar a fabricação de embutidos de qualidade sob o ponto de vista tecnológico e higiênico-sanitário.

EMENTA

Estudo das características da carne, Bioquímica Microbiologia e Tecnologia da carne, Qualidade de carcaças e de carnes, Processamento, preservação de carnes e de Subprodutos da indústria de carnes, Programas de qualidade adotada em indústrias frigoríficas, Higiene e sanitização em indústrias frigoríficas, Obtenção e processamento de pescado, Doenças transmissíveis por carne e derivados, Tecnologia da obtenção e processamento de carne ovina Carne de avestruz e carnes exóticas.

CONTEÚDOS

1. Mercado e tendências da indústria de carnes,
2. Conversão do músculo em carne,
3. Bioquímica da carne,
4. Microbiologia da carne,
5. Tecnologia da obtenção da carne de bovinos,
6. Tecnologia da obtenção da carne de suínos,
7. Tecnologia da obtenção da carne de aves,
8. Qualidade de carcaças e de carnes,
9. Processamento de derivados cárneos,
10. Preservação da carne e derivados,
11. Subprodutos da indústria de carnes e derivados,
12. Programas de qualidade adotados em indústrias frigoríficas,
13. Higiene e sanitização em indústrias frigoríficas,
14. Obtenção e processamento de pescado,
15. Doenças transmissíveis por carne e derivados,
16. Tecnologia da obtenção e processamento de carne ovina,
17. Carne de avestruz e carnes exóticas



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n. - Dois Irmãos CEP: 52171-900 Recife - PE

Fone: 0xx-81-3320-6000

www.ufrpe.br

(ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 201/2013 DO CEPE).

PRÁTICA COMO COMPONENTE CURRICULAR (quando houver) BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FELLOWS. P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: Princípios e prática, 2 ed, Porto Alegre: Artmed 2006. 602

FORREST, ABERLE, HEDRICK, JUDGE, MERKEL (1975). Fundamentos de la ciencia de la carne. Ed Acribia.

FRET, W. (1995) Fabrication Fiable de Embutidos. Ed Acribia S.A., Zaragoza, Espanha.

GIRARD, J.P.- Tecnologia de la carne y de los productos cárnicos. Zaragoza. Editorial Acribia. 1991. 300p

PARDI. C.M. - Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne.Vol.I e II- Ed. Eduff-Goiana, 1994

PRANDL, O.; FISCHER, A.; SCHMIDHOFER, T.& SINELL, H.- Tecnologia e Higiene de la Carne. Zaragoza. Editorial Acribia. 1994.854p.

PRICE, J.F.& SCHWEIGERT, B.S.- Ciencia de la Carne y de los productos cárnicos. Zaragoza. Editorial Acribia. 1998. 668p.

SHIMOKOMAKI; M et al. Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carne. São Paulo: Varela, 2006

TERRA, N.N.& BRUM, M.A.R.- Carne e seus derivados. São Paulo. Editora Nobel. 1988. 121p

TERRA, N.N.- Apontamentos de Tecnologia de Carnes. São Leopoldo. Editôra Unisinos. 1998. 216p

VISIER, A.A.- Industria de la carne. Barcelona. Editorial Aedos. 1986. 304p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BEJARANO, S.M.- Manual práctico de la carne. Ediciones Martin& Macias. Madrid. 1992. 703p

GIL, A.Y.& DOMINGUEZ, F.Y.- Preparacion, fabricacion y defectos de los embutidos curados. Madrid. Ediciones Ayala. 1992. 194p

JOHNSTON, D., KNIGHT, M. And LEDWARD, D. (1992). The chemistry of muscle-based foods. The royal society of chemistry.

OLIVO, R.; OLIVO, N. O mundo das carnes. São Paulo: Varela, 2006

Emissão

Data:

21/03/2013

Responsável: Andreia Fernandes de Souza