



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Embutidos	
Vigência: a partir de 2022/1	Período letivo: 2022/1
Carga horária total: 50h	Código:
Ementa: Conhecimento e reflexão sobre a importância, definições e conceitos de carnes e seus principais derivados. Estudo e compreensão da importância e fundamentos de higiene agroindustrial. Estudo, compreensão e caracterização das técnicas de manejo, bem-estar animal e abate humanitário. Conhecimento, domínio e caracterização das principais etapas de beneficiamento de carne e seus principais derivados, definições, classificações, etapas de processamento, análises de controle de qualidade, considerando aspectos da legislação vigente.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à tecnologia de carnes e derivados

- 1.1 Importância
- 1.2 Definições e conceitos
- 1.3 Composição química e valor nutricional

UNIDADE II – Carnes: produção e características

- 2.1 Manejo e bem-estar animal
- 2.2 Abate humanitário
- 2.3. Defeitos e alterações da carne

UNIDADE III - Derivados cárnicos

- 3.1 Definição e classificação
- 3.2 Ingredientes e aditivos
- 3.3 Princípios do processamento de derivados cárnicos

Bibliografia básica

ORDÓNEZ, Juan Antonio P. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. Volumes 1 e 2, São Paulo: Artmed, 2005.
SILVA, João Andrade. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.
FARIAS, M.F.; **Disciplina de Processamento de Carnes**. Escola Estadual de Educação Profissional – EEEP, Curso Técnico em Agroindústria. Ceará, 2011.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Disponível em https://www.seduc.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/37/2011/01/agroindustria_processamento_de_carnes.pdf. Acesso em setembro de 2020

Bibliografia complementar

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. v3. São Paulo: Atheneu, 1998.

BRASIL. Leis, decretos, resoluções e portarias. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 1998. Disponível em: <https://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm>

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 5. ed., rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015. Biblioteca virtual IFSul Câmpus Pelotas.

TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. Santa Maria: Ed. UFSM, 1997.