



PLANO DE ENSINO – 2021/1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
EQA5217	Indústria de Carnes, Pescados e Derivados.	08215	03	-	54

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)
Prof. Marcelo Lanza (m.lanza@ufsc.br)

III. PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
EQA5322	Processos da Indústria de Alimentos

IV. EQUIVALENTES
ENQ1217 ou ENQ5217

V. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

VI. EMENTA
Transporte de matéria-prima. Abatedouros: aspectos de construção. Processos produtivos de derivados de carnes vermelhas, brancas e de pescado. Equipamentos, instalações industriais e serviços de suporte. Cálculo dos rendimentos e custos industriais. Especificações de câmara frigoríficas. Congelamento e estocagem. Aproveitamento de subprodutos e tratamento dos resíduos.

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
a) Sistema de criação de bovinos, suínos e aves e transporte; b) Matérias-primas; composição e valor nutritivo; estrutura muscular; rigor-mortis; a conversão do músculo em carne. Abate, evisceração, espostejamento de animais domésticos - resfriamento e congelamento de carcaças; c) Aspectos de construção de abatedouros; layout e legislação em vigor - higienização e fiscalização; d) Processos produtivos de derivados de carnes vermelhas, brancas e de pescado; Processamento de embutidos, charque, produtos curados, cozidos, crus e defumados; e) Equipamentos, instalações industriais e serviços de suporte; equipamentos utilizados na indústria de carnes - especificação e funcionamento; layout, abastecimento de água - produção de calor e frio - câmaras frigoríficas - detalhes construtivos e de operação; f) Cálculo dos rendimentos e custos industriais; g) Congelamento e estocagem; tempo de congelamento; cuidados especiais no processo de congelamento e descongelamento; embalagem e perda de massa; deterioração sob estocagem; h) Aproveitamento de subprodutos e tratamento dos resíduos; produção de farinhas de sangue e de osso; aproveitamento de pelos e penas. Tratamento dos resíduos.

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA
- Aulas online síncronas serão realizadas em plataformas de videoconferência (Google Meet, Conferência Web RNP, Microsoft Teams, YouTube, Moodle); - Atividades assíncronas serão disponibilizadas no Moodle e grupo de Whatsapp da disciplina; - Nas aulas onde ocorrerá as Atividades Assíncronas, o professor da disciplina estará disponível online na plataforma de videoconferência no horário da aula e no Whatsapp para questionamentos e dúvidas sobre o assunto; - atendimentos assíncronos para dúvidas serão realizados nas plataformas de videoconferência e Whatsapp; - Aulas online serão gravadas mediante prévia autorização concedida por escrito pelo aluno; - Todo o material didático como aulas em PDF, aulas gravadas, materiais didáticos, listas de exercícios serão disponibilizados no Moodle da disciplina.



Equipe da disciplina EQA5217:
Prof. Marcelo Lanza: m.lanza@ufsc.br
Estagiária Docente: Eulália Lopes da Silva Barros
E-mail: barroseulalialopes@gmail.com

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

a) Tarefas sobre as Atividades Assíncronas (TAA): Questões e tarefas sobre as atividades assíncronas que deverão ser realizadas individualmente.

b) Seminários (S) – Apresentação online:

Trabalho em duplas;

Tema: Inovação na Indústria de Carnes, Pescados e Derivados.

- Elaborar apresentação visual (por ex.: *Power Point*) com visão crítica;
- Apresentar seminário por videoconferência seguido de arguição.

OBS: As apresentações (arquivos eletrônicos) devem ser anexadas, obrigatoriamente, no Moodle. O nome dos arquivos a serem enviados devem obedecer a seguinte formatação: nomealuno1_nomealuno2.XXX (ex.: Raffaella_Enzo.pptx)

c) Critérios de Avaliação:

Tarefas sobre as Atividades Assíncronas (TAA) = 40%

Seminário (S) = 60% (30% = Apresentação escrita; 30% = Apresentação oral)

d) Critérios de Aprovação/Reprovação:

Nota Média Final: $NMF = (0,40 * TAA + 0,60 * S)$
Se $NMF \geq 5,75 \rightarrow$ Aprovado sem REC.
Se $NMF < 5,75 \rightarrow$ REC (E)
Se $NMF < 3,00 \rightarrow$ Reprovado

REC (Prova de Recuperação Oral)

Se $(NMF + E)/2 \geq 5,75 \rightarrow$ Aprovado
Se $(NMF + E)/2 < 5,75 \rightarrow$ Reprovado

X. CRONOGRAMA

Data	Conteúdo
16/06	Aula 1 - Apresentação do Plano de Ensino da Disciplina e Introdução ao Conteúdo
23/06	Aula 2 – Mercado de Carnes (Atividade Síncrona e Assíncrona)
30/06	Aula 3 - Propriedades da Carne
07/07	Aula 4 – Manejo Pré-Abate (Atividade Assíncrona)
14/07	Aula 5 – Processamento de Carne Suína
21/07	Aula 6 – Processamento de Carne de Frango - Estagiária Docente: Eulália Lopes da Silva Barros
28/07	Aula 7 – Processamento de Carne Bovina
04/08	Aula 8 – Processamento de Pescados
11/08	Aula 9 – Aditivos na Indústria de Carnes (Atividade Assíncrona)
18/08	Aula 10 – Tecnologia de Produtos Embutidos
25/08	Aula 11 – Tecnologia de Produtos Formados, Empanados e Marinados – Estagiária Docente: Eulália Lopes da Silva Barros
01/09	Aula 12 – Tecnologia de Apresuntado, Presuntos, Copa e Derivados de Pescado
08/09	Aula 13 – Cortes e Práticas no Manuseio de Carnes (Atividade Assíncrona)
15/09	Aula 14 – Aula Prática Virtual (Atividade Assíncrona)
22/09	Aula 15 – Seminários
29/09	Aula 16 – Seminários



XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- [1] Encyclopedia of Meat Sciences, 2º edição, 2014:
<https://www.sciencedirect.com/science/referenceworks/9780123847348>
- [2] Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Instituto Adolfo Lutz, 4º edição, 2008:
http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf
- [3] Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <http://www.agricultura.gov.br/>
- [4] IBGE:
<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/default.shtml>
- [5] EMBRAPA: <https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas>
- [6] Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA): <http://abpa-br.com.br/>
- [7] Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes (ABIEC): <http://www.abiec.com.br/>
- [8] Biblioteca da UFSC: <http://www.bu.ufsc.br/>
- [9] Periódicos CAPES: <http://www.periodicos.capes.gov.br/ez46.periodicos.capes.gov.br/>
- [10] Web of Science: www.isiknowledge.com/
- [11] Science Direct: <http://www.sciencedirect.com/>
- [12] Scielo: <http://www.scielo.org/php/index.php>

XII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- [1] BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. BRASIL Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca. Manual de procedimentos: implantação de estabelecimento industrial de pescado: produtos frescos e congelados. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2007. 42 p. Número de chamada: 639.2:65 B823m
- [2] BRIDI, A. M.; SILVA, C. Métodos de avaliação da carcaça e da carne suína. Londrina: Midiograf, 2007. 97 p. Número de chamada: 664.91 B851m
- [3] CASTILHO, C. J. C. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 181p. Número de chamada: 664.91 H638
- [4] GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e qualidade da carne: fundamentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 197 p. Número de chamada: 664.91 G633c
- [5] GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo; Atheneu, 2011. 608 p. Número de chamada: 664.95 T255
- [6] LUDTKE, C. B.. Sociedade Mundial de Proteção Animal. Abate humanitário de aves. Rio de Janeiro: WSPA, 2010. 119 p. Número de chamada: 591.5 A119
- [7] LUDTKE, C. B. Sociedade Mundial de Proteção Animal. Abate humanitário de suínos. Rio de Janeiro: WSPA, 2010. 132 p. Número de chamada: 591.5 A119
- [8] OETTERER, M. Industrialização do pescado cultivado. Guaíba: Agropecuária, 2002. 200p. Número de chamada: 664.95 O29i
- [9] OLIVO, R.; OLIVO, N. O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado. 3. ed. Criciúma: Ed. do Autor, 2006. 211 p. Número de chamada: 664.91 O49m
- [10] SHIMOKOMAKI, M. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Varela, 2006. 236 p. Número de Chamada: 664.91 A886
- [11] TERRA, N. N. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998. 216 p. Número de Chamada: 664.91 T323a
- [12] VIEIRA, R. H. S. F.; RODRIGUES, D. P. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p. Número de chamada: 664.95 V658m

OBSERVAÇÕES

--

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento