



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 13/04/2021 15:39



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma		
Turma:	4103085 - ABATE E PROCESSAMENTO DE ANIMAIS - Turma: 01 (2018.1)	
Docente(s):	1847060 - CYBELLE DE OLIVEIRA DANTAS	
Carga Horária:	60h	
Horário:	4T1234	
Programa do Componente Curricular		
Ementa:		
Objetivos:	Ao final da disciplina, o aluno deverá compreender os procedimentos corretos a serem aplicados para o abate humanitário de animais e correlacionar a importância desses cuidados com a qualidade final da carne e dos produtos cárneos, bem como conceituar e identificar os requisitos exigidos para a elaboração dos produtos cárneos salgados, curados, defumados e reestruturados de bovinos, aves, pescados e outros animais	
Conteúdo:	Abordar conceitos e teorias sobre o abate humanitário de bovinos, aves, peixes e outros animais. Explorar a composição química e a estrutura da carne. Enfatizar a transformação do músculo em carne. Explorar as tecnologias de conservação da carne pelo frio, salga, cura, defumação. Estudar o processamento de embutidos cárneos e de reestruturados: hambúrguer. "	
Habilidades e Competências:	Ao final da disciplina o aluno deverá: • Definir e identificar os procedimentos adequados para o manejo e abate humanitário de bovinos, suínos, ovinos, aves e pescados; • Determinar a composição e a estrutura química da carne; • Compreender a bioquímica da conversão do músculo em carne; • Conceituar, aplicar e diferenciar as tecnologias de conservação da carne pelo frio, salga, cura, defumação; • Definir e compreender a elaboração de reestruturados cárneos.	
Metodologia de Ensino e Avaliação		
Metodologia:	Aulas expositivas, usando Datashow, quadro branco e pincel. Módulos das aulas no Sigga. Textos complementares. Exercícios semanais.	
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	Provas escritas e exercícios semanais para nota, além de frequência e participação em sala de aula.	
Horário de atendimento:	Terça feira, das 13 às 14 h.	
Cronograma de Aulas		
Início	Fim	Descrição
08/08/2018	08/08/2018	Tecnologia dos Embutidos e Reestruturados Cárneos
08/08/2018	08/08/2018	Introdução à disciplina.
15/08/2018	15/08/2018	Abate de Frango.
22/08/2018	22/08/2018	Abate Bovino.
29/08/2018	29/08/2018	Abate e Processamento de Pescado.
05/09/2018	05/09/2018	Composição Química da Carne
12/09/2018	12/09/2018	Estrutura Muscular e Tecidos Associados
19/09/2018	19/09/2018	Transformação do Músculo em Carne
26/09/2018	26/09/2018	I AVALIAÇÃO
03/10/2018	03/10/2018	Conservação da Carne pelo Frio.
10/10/2018	10/10/2018	Tecnologia da Conservação pelo Método da Salga
17/10/2018	17/10/2018	Tecnologia da Cura das Carnes
24/10/2018	24/10/2018	Tecnologia da Defumação de Produtos Cárneos
31/10/2018	31/10/2018	Reestruturado cárneo.
07/11/2018	07/11/2018	Processamento da Carne de Frango.
14/11/2018	14/11/2018	II AVALIAÇÃO
21/11/2018	21/11/2018	REPOSIÇÃO DAS AVALIAÇÕES
28/11/2018	28/11/2018	AVALIAÇÃO FINAL.

Dados Gerais da Turma		
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
26/09/2018	13:00	I Avaliação
14/11/2018	13:00	II Avaliação.
21/11/2018	13:00	Reposição
28/11/2018	13:00	Exame Final
21/11/2018		Reposição
28/11/2018		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	LAWRIE, R. A; RUBENSAM, Jane Maria; GONÇALVES, Alex Augusto. Ciência da Carne . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p. ISBN: 8536304596.	
Livro	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima. Tecnologia de Alimentos :alimentos de origem animal, v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. v. ISBN: 9788536304311.	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	

Número do documento: **409484**Data de emissão: **13/04/2021**Código de verificação: **b51fb9e34f****ATENÇÃO**

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação

SIGAA | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação da UFPB / Cooperação UFRN - Copyright © 2006-2021 | producao_sigaa-1.sigaa-1 | 20210412083107-master