



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Carnes, Pescado, Ovos, Produtos de Abelhas e Derivados	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina Veterinária		SIGLA: FAMEV
CH TOTAL TEÓRICA: 45 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. **OBJETIVOS**

Geral:

- Preparar o (a) discente para o exercício profissional na área de ciência e tecnologia de carnes, pescado, ovos, produtos de abelhas e derivados, com conhecimentos teóricos e práticos sobre a legislação vigente que envolvem o manejo pré-abate e abate humanitário dos animais de açougue, o recebimento de pescado, ovos e produtos de abelhas, sua conservação, processamento e distribuição dos produtos derivados ao mercado consumidor.

- Específicos:

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de:

- Conhecer as instalações e equipamentos de um abatedouro-frigorífico;
- Avaliar as práticas desenvolvidas nos Abatedouros Frigoríficos desde a chegada dos animais para o abate, incluindo ações que visam garantir o Bem-estar animal, até o processamento e distribuição dos produtos cárneos ao consumidor;
- Descrever a tecnologia de abate de bovinos, suínos e aves e a consequente obtenção higiênica da carne e seus produtos derivados;
- Compreender como são realizados os abates religiosos e relacionar os métodos de insensibilização utilizados no abate;
- Conhecer o mecanismo de conversão do músculo em carne, defeitos em carnes, o processo de maturação e as características de qualidade da carne como alimento;
- Saber identificar os principais cortes cárneos de bovinos suínos e aves;
- Conhecer as etapas de obtenção dos principais produtos não comestíveis e processamento de miúdos;
- Identificar e compreender os princípios dos diferentes métodos de conservação de carnes, pescado, ovos, produtos de abelhas e derivados e seu controle de qualidade, visando garantir a saúde do consumidor;
- Conhecer o fluxograma dos principais produtos derivados resultantes da industrialização de carnes, pescado, ovos e mel;
- Ter conhecimento, interpretar e saber aplicar as principais legislações da área;

- Raciocinar e julgar criticamente, levando-se em consideração, princípios éticos, as questões que devem ser solucionadas na indústria.

2. EMENTA

Bem-Estar Animal no manejo pré-abate. Tecnologia do abate de bovinos, suínos e aves. Processamento de produtos comestíveis e não comestíveis da indústria de produtos cárneos. Conversão do músculo em carne. Desossa e cortes cárneos. Princípios e métodos de conservação de carnes, pescado, ovos, produtos de abelhas e derivados. Industrialização de carnes e derivados. Processamento tecnológico de pescado e derivados. Processamento tecnológico de ovos e derivados. Processamento tecnológico de produtos das abelhas. Legislação pertinente à área.

3. PROGRAMA

1. **Bem estar animal no manejo pré-abate.**
2. **Tecnologia do abate de bovinos.**
3. **Tecnologia do abate de suínos.**
4. **Tecnologia do abate de aves.**
5. **Processamento de produtos comestíveis e não comestíveis da indústria de produtos cárneos.**
6. **Estrutura muscular e conversão do músculo em carne.**
7. **Desossa e cortes cárneos de bovinos, suínos e aves.**
8. **Princípios e métodos de conservação de carnes, pescado, ovos, produtos de abelhas e derivados.**
9. **Industrialização de carnes e derivados.**
10. **Processamento tecnológico de pescado e derivados.**
11. **Processamento tecnológico de ovos e derivados.**
12. **Processamento tecnológico de produtos das abelhas.**

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 944 p.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças.** Viçosa: Ed. da UFV, 2014, 336 p.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação.** 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2021. 692 p.

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. *et al.* **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. 2v.

PICCHI, V. **História, ciência e tecnologia da carne bovina.** Jundiaí: Paco Editorial, 2015. 452 p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTILLO, C. J. C. **Qualidade da carne.** São Paulo: Varela, 2006. 240 p.

COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A. **Apicultura: manejo e produtos.** 3. ed. Jaboticabal: FUNEP, 2006. 193 p.

GAVA, A. J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel, 2017. 512 p.

LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 402 p.

OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D. **Qualidade e tecnologia de ovos**. Lavras: UFLA, 2013. 223 p.

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. 2. ed. Goiânia: Ed. da UFG, 2001. 2v.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2017. 473 p.

6. APROVAÇÃO

KÊNIA DE FÁTIMA CARRIJO
Coordenadora do Curso de Graduação em Medicina
Veterinária

CIRILO ANTÔNIO DE PAULA LIMA
Diretor da Faculdade de Medicina
Veterinária



Documento assinado eletronicamente por **Kenia de Fatima Carrijo, Coordenador(a)**, em 15/02/2022, às 06:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cirilo Antonio de Paula Lima, Diretor(a)**, em 15/02/2022, às 09:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3017998** e o código CRC **FCB3B65B**.