



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA

FICHA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Derivados

CÓDIGO:		UNIDADE ACADÊMICA: FAMEV		
PERÍODO: 8º		CH TOTAL TEÓRICA:	CH TOTAL PRÁTICA:	CH TOTAL:
OBRIGATÓRIA: (X)	OPTATIVA: ()			
		30	30	60

OBS:

PRÉ-REQUISITOS:

Microbiologia Veterinária

CÓ-REQUISITOS:

OBJETIVOS

Ao final da disciplina o aluno será capaz de:

- Descrever a tecnologia de abate dos animais e obtenção higiênica da carne e produtos derivados.
- Indicar a tecnologia empregada nas Indústrias de carnes e as práticas desenvolvidas nos Matadouros Frigoríficos desde a chegada dos animais para o abate até o processamento e distribuição dos produtos cárneos.
- Raciocinar e julgar as questões que merecem ser solucionadas na indústria.

EMENTA

Evolução da indústria da carne; instalações e equipamentos de um matadouro frigorífico; transporte dos animais para o abate; preparo dos animais para o abate; métodos de atordoamento dos animais de abate; ritual judaico de abate; sangria dos animais; esfolagem dos animais; evisceração; sub-divisão de carcaças e toilette; lavagem final de carcaças; aproveitamento de sub-produtos; métodos de

conservação das carnes; transporte de carnes; desossa e cortes especiais; classificação e tipificação de carcaças; industrialização de carnes acompanhados de visitas técnicas a matadouros frigoríficos e abatedouros com serviço de inspeção com aulas práticas realizadas em Matadouros Frigoríficos e Abatedouros com Serviço de Inspeção.

DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

TEÓRICO:

- 1. Evolução da Indústria da Carne**
 - Charqueadas
 - Matadouros Municipais
 - Matadouro Industrial
 - A carne como alimento
 - Consumo de carne no Brasil e no mundo
 - Exportação
- 2. Instalações e Equipamentos de um Matadouro Frigorífico**
 - Currais e anexos
 - Sala de abate
 - Câmaras frigoríficas
 - Sessão de subprodutos
 - Sala de desossa
 - Sessão de gastro intestinal
- 3. Transporte dos Animais para o Abate**
 - Ferroviário
 - Rodoviário
 - Hidroviário
 - Aeroviário
 - Cuidados a serem observados no transporte
- 4. Preparo dos Animais para o Abate**
 - Descanso, jejum e dieta hídrica
 - Banho de aspersão
- 5. Métodos de Atordoamento dos Animais de Abate**
 - Concussão cerebral
 - Insensibilização elétrica
 - Enevação
 - Dióxido de carbono
- 6. Ritual Judaico de Abate**
 - Jugulação cruenta
- 7. Sangria dos Animais**
 - Tipos de sangria
 - Aproveitamento do sangue para fins comestíveis industriais
- 8. Esfolação dos Animais**
 - Técnica
 - Cuidados higiênicos
- 9. Evisceração**
 - Técnicas
 - Cuidados higiênicos
- 10. Sub-divisão de Carcaças e Toilette**

- Técnica
- 11. Lavagem Final de Carcaças**
 - Técnica
- 12. Aproveitamento de Sub-produtos**
 - Sub-produtos comestíveis
 - Sub-produtos não comestíveis
- 13. Métodos de Conservação das Carnes**
 - Cura pelo sal
 - Fabricação do charque
 - Frigorificação das carnes
 - Resfriamento
 - Congelamento
 - Irradiação
- 14. Transporte de Carnes**
- 15. Desossa e Cortes Especiais**
- 16. Industrialização de Carnes**
 - Produtos embutidos
 - Produtos enlatados
 - Ingredientes e condimentos

PRÁTICO:

Aulas práticas realizadas em Matadouros Frigoríficos e Abatedouros com Serviço de Inspeção, de comércio interno e Exportadores, assim como a Indústrias de Produtos Cárneos e de Subprodutos Comestíveis e Não Comestíveis.

Após as aulas práticas serão debatidas as observações efetuadas, analisando as qualidades do estabelecimento, assim como suas eventuais falhas, e recursos utilizados para saná-las. Nesse sentido, cada discente terá ampla liberdade de colocar sua interpretação pessoal dos fatos, assim como, as soluções que julga procedente em cada caso.

BIBLIOGRAFIA

BOGNER, H. **Tecnologia de la Carne**. Zaragoza: Acribia, 1969. 118p. il.

PRICE, J.F. **Ciência de la Carne e de los Productos Carnicos**. Zaragoza: Acribia, 1976. 668p. il.

MICCIOLO, P. **Carnes - Conservas e Semi-conservas**. São Paulo: Ícone, 1985. 152 p. il.

MICCIOLO, P. **Carnes – Estabelecimentos de Matança e Industrialização; Condições Higiênicas de Funcionamento**. São Paulo: Ícone, c1985. 100p. il.

PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I e II**. Goiânia: Editora da UFG, 2001. 2v. il.

M.A. RIISPOA - **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Brasília-DF, 1980. 166p. il.

M.A. **Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos. Alimentos Processados**. Brasília, 1971. 196p. il.

Brasil. **Padronização de cortes de carne bovina**. Brasília: MA/SNAD/SIPA< 1990 98 p. il.

PRATA, L. F. & FUKUDA, R. T. – **Fundamentos de Higiene e Inspeção de Carnes**. Jaboticabal: Funep, 2001. 349p. il.

GRAU, R. **Carne y Productos Cárnicos**. Zaragoza: Acribia, 1965. 290p. il.

APROVAÇÃO

____ / ____ / ____

Carimbo e assinatura do Coordenador do curso

____ / ____ / ____

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica