



Portal Coordenação  
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES  
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 06/09/2022 13:28



SIGAA

PLANO DE CURSO

<b>Dados Gerais da Turma</b>	
<b>Turma:</b>	4103085 - ABATE E PROCESSAMENTO DE ANIMAIS - Turma: 01 (2020.2)
<b>Docente(s):</b>	338087 - TEREZINHA DOMICIANO DANTAS MARTINS
<b>Carga Horária:</b>	60h
<b>Horário:</b>	4T1234
<b>Programa do Componente Curricular</b>	
<b>Ementa:</b>	
<b>Objetivos:</b>	<p>Objetivo Geral: Fornecer conhecimentos teórico-práticos sobre os procedimentos adequados para o abate humanitário dos animais de produção para obtenção de matéria-prima (carne) de qualidade e com segurança alimentar, dentro da legislação vigente, bem como, conceituar e identificar os requisitos exigidos para a elaboração, conservação e comercialização dos produtos cárneos processados. Objetivos Específicos: Ao final da disciplina o (a) aluno (a) deverá: • Demonstrar competência para identificar as normativas de funcionamento de abatedouros; • Identificar os princípios e diretrizes da inspeção do abate; • Definir e identificar os procedimentos adequados para o manejo e linha de abate humanitário de bovinos, suínos, ovinos, aves e pescados; • Identificar os procedimentos técnicos de qualidade e segurança do abate de animais; • Ter noções gerais dos procedimentos realizados na carcaça para obtenção de cortes industriais; • Determinar a composição e a estrutura química da carne; • Compreender a bioquímica da conversão do músculo em carne; • Conceituar, aplicar e diferenciar as tecnologias da conservação da carne pelo frio, salga, cura, defumação; • Definir e compreender a elaboração de produtos processados e reestruturados cárneos. • Identificar os tipos de embalagens, e melhores técnicas de armazenamento, distribuição e comercialização de carnes e produtos processados.</p>
<b>Conteúdo:</b>	<p>PARTE 1: ABATE DE ANIMAIS DE PRODUÇÃO UNIDADE 1: NORMATIVAS PARA FUNCIONAMENTO DE ABATEDOUROS • Matadouros-Frigoríficos • Estrutura física e equipamentos de um abatedouro para bovinos, suínos e aves. • Limpeza e sanitização: normas gerais de higiene pessoal, dos materiais de manuseio, dos equipamentos e das instalações. UNIDADE 2: INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ABATE • Inspeção Ante Mortem • Inspeção durante o sacrifício • Inspeção Post Mortem UNIDADE 3: ABATE HUMANITÁRIO • Conceitos e teorias sobre o abate humanitário • Procedimentos de abate humanitário • Outros tipos de abates UNIDADE 4: LINHA DE ABATE HUMANITÁRIO DE BOVINOS • Manejo pré-abate • Operações pré-abate • Operações de abate UNIDADE 5: LINHA DE ABATE HUMANITÁRIO DE SUÍNOS • Manejo pré-abate • Operações pré-abate • Operações de abate UNIDADE 6: LINHA DE ABATE HUMANITÁRIO DE FRANGOS • Manejo pré-abate • Operações pré-abate • Operações de abate UNIDADE 7: NOÇÕES GERAIS DE AVALIAÇÃO, TIPIFICAÇÃO DE CARCAÇA E RENDIMENTO DE CORTES PARTE 2: PROCESSAMENTO DA MATÉRIA PRIMA (carne) UNIDADE 8: CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA PRIMA • Composição química da carne • Estrutura muscular e tecidos associados • Mecanismos de conversão do músculo em carne • Modificações físicas e processos químicos • Maturação da carne UNIDADE 9: UTILIZAÇÃO DA CARNE NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS PROCESSADOS • Processamento de embutidos cárneos • Processamento de produtos reestruturados UNIDADE 10: TECNOLOGIAS DE CONSERVAÇÃO DA CARNE E PRODUTOS DERIVADOS • Tecnologia e conservação pelo frio • Tecnologia e conservação pelo calor • Controle da umidade • Curados e defumados UNIDADE 11: EMBALAGENS, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO "</p>
<b>Habilidades e Competências:</b>	<p>Os discentes deverão ao término do curso adquirir competências técnicas entre as quais: • Acompanhar e incorporar inovações tecnológicas na área de abate e processamento de carne no exercício da profissão; • Adquirir conhecimentos teóricos/práticos que garantam a apropriação crítica do conhecimento disponível, assegurando uma visão abrangente dos diferentes métodos e técnicas de abate humanitário de animais de produção; • Beneficiar produtos cárneos, utilizando os meios e recursos indicados e dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar. • Preparar mão-de-obra com capacidade para transformar o conhecimento em condutas profissionais na linha de abate, processamento e comercialização de carnes e produtos derivados. Reconhecer e identificar problemas, equacionando soluções, intermediando e coordenando os diferentes níveis da tomada de decisão na cadeia de abate e processamento de carnes, entre outros.</p>
<b>Metodologia de Ensino e Avaliação</b>	
<b>Metodologia:</b>	A disciplina será ministrada através de aulas expositivas, método auto-instrutivo, leitura complementar de artigos técnicos e exercícios semanais. Serão usadas as técnicas Instrucionais: exposição dinamizada e demonstração.

## Dados Gerais da Turma

### Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:

A avaliação do desempenho na disciplina será obtida através de um processo contínuo, sistemático e integral, envolvendo os resultados das avaliações (tarefas semanais, duas provas escritas), além das competências básicas (frequência, participação nas aulas, pontualidade, assiduidade, iniciativa, execução das tarefas dentro dos limites de tempo estabelecidos e comunicação). A média ponderada será obtida a partir da nota atribuída a prova escrita (peso 3), tarefas semanais (peso 4) e competências básicas de participação nas aulas (peso 3).

### Horário de atendimento:

terça-feira das 8 as 10 horas

## Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
03/03/2021	10/03/2021	PARTE 1: ABATE DE ANIMAIS DE PRODUÇÃO UNIDADE 1: NORMATIVAS PARA FUNCIONAMENTO DE ABATEDOUROS • Matadouros-Frigoríficos • Estrutura física e equipamentos de um abatedouro para bovinos, suínos
17/03/2021	24/03/2021	UNIDADE 2: INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ABATE
31/03/2021	31/03/2021	UNIDADE 3: ABATE HUMANITÁRIO
07/04/2021	07/04/2021	UNIDADE 4: LINHA DE ABATE HUMANITÁRIO DE BOVINOS
14/04/2021	14/04/2021	UNIDADE 5: LINHA DE ABATE HUMANITÁRIO DE SUÍNOS
21/04/2021	21/04/2021	UNIDADE 6: LINHA DE ABATE HUMANITÁRIO DE FRANGOS
28/04/2021	05/05/2021	UNIDADE 7: NOÇÕES GERAIS DE AVALIAÇÃO, TIPIFICAÇÃO DE CARCAÇA E RENDIMENTO DE CORTES
12/05/2021	19/05/2021	PARTE 2: PROCESSAMENTO DA MATÉRIA PRIMA (carne) UNIDADE 8: CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA PRIMA
26/05/2021	02/06/2021	UNIDADE 9: UTILIZAÇÃO DA CARNE NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS PROCESSADOS
09/06/2021	16/06/2021	UNIDADE 10: TECNOLOGIAS DE CONSERVAÇÃO DA CARNE E PRODUTOS DERIVADOS
23/06/2021	23/06/2021	UNIDADE 11: EMBALAGENS, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO
30/06/2021	30/06/2021	avaliação final e ajustes

## Avaliações

Data	Hora	Descrição
31/03/2021	no horário da aula	1a avaliação
12/05/2021	no horario da aula	3a avaliação
26/05/2021	no horario da aula	2a avaliação
23/06/2021	no horario da aula	4a avaliação
23/06/2021	16:00	Reposição
30/06/2021	13:00	Exame Final
23/06/2021		Reposição
30/06/2021		Exame Final

## Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	WARRISS, P. D; RUIZ CARRASCAL, Jorge; CAVA LÓPEZ, Ramón. <b>Ciencia de la Carne</b> . Zaragoza: Acribia, 2003. 309p. ISBN: 8420010057.
Livro	GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; Ramos Eduardo Mendes; Fontes Paulo Rogério. <b>Ciência e qualidade da carne</b> :fundamentos. Viçosa: ED. UFV, 2013. 197p. ISBN: 9788572694629.
Livro	GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. <b>Tecnologia de abate e tipificação de carcaças</b> . 2.ed. Viçosa: UFV, 2014. 336p. ISBN: 9788572694889.

## Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
Livro	ALBINO, Luiz Fernando Teixeira; GUIMARÃES, Daniela Aparecida. <b>Como montar e operar um pequeno abatedouro de frangos</b> . Viçosa: CPT, 2008. 244p. (série Avicultura) ISBN: 8576011093.
Livro	PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. <b>Inspeção e Higiene de Carnes</b> . Viçosa: UFV, 2008, 2012. 320p. ISBN: 9788572693424.
Livro	FELLOWS, Peter. <b>Tecnologia del procesado de los alimentos</b> :principios y practica. 2. ed. Zaragoza Espanha: Acribia, 2000,2007. 708 p. ISBN: 9788420010939.

## 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 © 2006-2022 | producao\_sigaa-4.sigaa-4 | 22.9.1