



PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Tópicos Especiais em Ciéncia e Qualidade de Carnes - 2020

DADOS DA DISCPLINA

Nome: Tópicos Especiais em Ciéncia e Qualidade de Carnes

Carga horária: 48 horas Teórica – 48 hs Prática – 0 hs

Natureza: Optativa (Núcleo comum) **Nº de vagas:** 12

PROFESSORES

1. COORDENADOR(A)

Prof. Dr. Moacir Evandro Lage

Setor: Centro de Pesquisa em Alimentos

E-mail: moacirlage@ufg.br

2. COLABORADORES

Prof. Dr. Cristiano Sales Prado

Setor: centro de Pesquisa em Alimentos

E-mail: cristiano_prado@ufg.br

EMENTA

Metabolismo do glicogênio. Estrutura e fisiologia muscular. Contração muscular. Princípios físicos e bioquímicos de importância no processo de conversão músculo em carne. Características físicas e organolépticas da carne. Qualidade da carne "in natura". Tipificação de carcaças. Métodos de conservação. Novas tecnologias no processamento industrial e tecnológico de carnes e derivados.

OBJETIVO

Aprofundar o conhecimento em ciéncia da carne e desenvolver senso crítico sobre avaliação e manutenção da qualidade da carne.

ESTRATÉGIAS DE ENSINO REMOTO

As aulas acontecerão às sextas-feiras, de 9:00 hs às 11:30 hs, de forma remota, utilizando o aplicativo Google meet para apresentação das aulas.

RECURSOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas de forma remota.

Discussão de artigos científicos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Apresentação de seminário.

Atividades desenvolvidas durante as aulas.

Conceito A: 9,0 a 10,0

Conceito B: 8,0 a 8,9

Conceito C: 7,0 a 7,9

Conceito D: inferior a 7,0

HORÁRIO E LINK ONLINE

As aulas acontecerão às sextas-feiras, de 9:00 hs às 11:30 hs, de forma remota, utilizando o aplicativo Google meet para apresentação das aulas. O link será enviado por e-mail aos alunos matriculados, 15 minutos antes do início das aulas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO*

1. Introdução ao estudo da Tecnologia de carnes e derivados
2. Metabolismo do glicogênio
3. Estrutura, fisiologia e contração muscular
4. Conversão músculo em carne
5. Características físicas e organolépticas da carne
6. Tipificação de carcaças
7. Características de qualidade do músculo como alimento
8. Princípios gerais de conservação e alteração das carnes
9. **Avaliação:** Apresentação de seminário.

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

a) LIVROS-TEXTO:

1. FORREST, J.C., ABERLE, E.D., HEDRICK, H.B., JUDGE, M.D., MERKEL, R.A. *Principles of meat science*. San Francisco: W. H. Freeman and Company, 1975.
2. FRAZIER, W. C., WESTHOFF, D. C. *Microbiología de los alimentos*. Ed. Acribia, 4^a edição, Zaragoza, Espanha, 1993.
3. LAWRIE, J. F. *Avances de la ciencia de la carne*. Ed. Acribia, Zaragoza, Espanha.
4. PARDI, M.C., SANTOS, F.I., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. *Ciência, higiene e tecnologia da carne*. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, v.1, 2001.
5. PARDI, M.C., SANTOS, F.I., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. *Ciência, higiene e tecnologia da carne*. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, v.2, 2001
6. PRICE, J. F., SCHWEIGERT, B. S. *Ciencia de la carne y de los productos carnícos*. 2^a edición, Zaragoza, Espanha, 1994.
7. SILLIKER, J.H. et al. ICMSF. v.2 – *Produtos alimentícios*. Ed. Acribia, Zaragoza, Espanha, 1980.

b) PERIÓDICOS

Meat Science

Journal of Food Science

Journal of Animal Science

Ciência e Tecnologia de Alimentos - Sociedade Brasileira de Ciências e Tecnologia de Alimentos (SBCTA)

Ciência Rural

Goiânia, 12 de agosto de 2020.


Assinatura da Coordenação da Disciplina

Prof. Dr. Cristiano Sales Prado
Centro de Pesquisa em Alimentos-EV/UFG
Mat. SIAPE 1172587