

| | | | |
|--------------------------|--|-------------------|---|
| Unidade Curricular | Tecnologia das Carnes e Produtos Cárneos | Área Científica | Engenharia e técnicas afins |
| Licenciatura em | Engenharia Alimentar | Escola | Escola Superior Agrária de Bragança |
| Ano Letivo | 2023/2024 | Ano Curricular | 3 |
| Nível | 1-3 | Créditos ECTS | 6.0 |
| Tipo | Semestral | Semestre | 1 |
| Código | 9087-641-3104-00-23 | | |
| Horas totais de trabalho | 162 | Horas de Contacto | T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT - - O - - |

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Sandra Sofia Quinteiro Rodrigues

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Reconhecer os diferentes métodos e processos na indústria da carne
2. Aumento do interesse por melhorar o uso de proteínas procedentes da carne, através da utilização correcta de métodos e dos diversos procedimentos.
3. Desenvolver conhecimentos em todos os aspectos produtivos da indústria da carne fresca e transformada, assim como proceder ao respectivo controlo de qualidade.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Ter conhecimentos de biologia, bioquímica, microbiologia do tecido muscular e adiposo;
2. Conhecer as tecnologias alimentares e controlo de qualidade e segurança alimentar.

Conteúdo da unidade curricular

As operações de abate, classificação de carcaças e sua refrigeração. Rigor mortis, rigor de descongelação e criochoque. Qualidade: carnes DFD, PSE. Carcaças e sua desmancha em peças e cortes finos. Conservação e embalagem da carne fresca. Carnes transformadas (produtos curados e produtos tratados pelo calor). Diagramas de fabrico.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Programa Aulas Teóricas Produção de Carne no mundo. Importância e consumo
2. Unidade fundamental do estudo da carne. Carcaça sua obtenção.
3. Qualidade da carcaça. Cor. pH e dureza instrumental
4. Função muscular e mudanças post-mortem. Rigor mortis. Encurtamento pelo frio. Carnes DFD, PSE.
5. Conservação da carne. Refrigeração e congelação. Desidratação. Irradiação. Conservantes químicos.
6. Carnes curadas e seu processamento
7. Classificação de enchidos
8. Prática 1: Reconhecimento do LTQCC. Regras de segurança.
9. Prática 2: Abate e avaliação de carcaças. Desmancha e dissecação de peças.
10. Prática 3: Salga.
11. Prática 4: Determinação de pH e da aw
12. Prática 5: Fabrico de enchidos regionais (alheiras e chouriças) e fabrico de patés.
13. Prática 6 - Cura de presunto (Visita a uma unidade de transformação).
14. Prática 7. Determinação do conteúdo em cloretos de produtos processados
15. Prática 8. Determinação do índice de oxidação TBARS em produtos curados

Bibliografia recomendada

1. Savell, J. W. and Smith, G. C. , 1998. Meat Science.
2. Warriss, P. D. , 2000. Meat science. An introductory text. CABI Publishing, Oxford, Reino Unido, 310 pp.
3. Swatland, H. J. , 2000. Meat cuts and muscle foods. Nottingham, University Press. Vários, 2005.
4. Vários, 2005. Estandarización de las metodologias para evaluar la calidad del producto (animal vivo, canal, carne y grasa) en los rumiantes. Monografia INIA: Série Ganadera, nº3.
5. Consulta online de bases de bibliografia como a sciencedirect, mdpi, entre outras

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas expositivas e práticas de aplicação. Aulas de campo, laboratório, filmes, diapositivos e visitas de estudo. Disponibilização de documentos de trabalho na plataforma e-learning. Nas horas não presenciais, os alunos deverão efectuar um trabalho de análise de qualidade de diversos produtos alimentares. No final, o aluno deverá produzir um relatório de actividades.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação continua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Relatório e Guiões - 50%
 - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima 8)
2. Avaliação final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

1. Português
2. Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

| | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Sandra Sofia Quinteiro Rodrigues | Álvaro Luís Pegado Lemos Mendonça | Elsa Cristina Dantas Ramalhos | Ramiro Corujeira Valentim |
| 22-01-2024 | 28-01-2024 | 30-01-2024 | 31-01-2024 |