

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	2022/2023	Ano Curricular	3
Nível	1-3	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	9087-641-3104-00-22		
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 Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Alfredo Jorge Costa Teixeira

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.

Métodos de ensino e de aprendizagem

O ensino de aulas teóricas e práticas. 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 contínua 50% 2. Avaliação final 50% - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Alfredo Jorge Costa Teixeira	Álvaro Luís Pegado Lemos Mendonça	Elsa Cristina Dantas Ramalhosa	Ramiro Corujeira Valentim
12-12-2022	22-12-2022	27-12-2022	31-12-2022