



## Plano de Curso

**Turma:** DEA00138 - TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS  
(60h) - Turma: 01 (2024.1)

**Horário:** 2M123

**Pré-Requisitos:** ( ( DEA00060 E DEA00069 ) )

**Ementa:** 111

**Matrícula**                      **Docente(s)**  
2079305                              DEBORA FRANCIELLY DE OLIVEIRA - 60h

**Metodologia de Ensino e Avaliação**

Metodologia:	Aulas teóricas expositivas e dialogadas; Aulas práticas; avaliações escritas; Elaboração de relatório de aulas práticas; Elaboração de exercícios em sala de aula para a fixação dos conteúdos teóricos e práticos ministrados; Apresentação de seminários com análise crítica de artigos científicos.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	<p>O sistema de avaliação da disciplina constará de 3 avaliações escritas individuais (A1, A2 e A3), com valor máximo de 2,0 pontos cada; 1 apresentação de seminário individual na qual o aluno deverá realizar e apresentar uma análise crítica de um artigo científico (T1), com valor máximo de 1,5 pontos e 1 relatório individual referente aos procedimentos e resultados obtidos nas aulas práticas (T2), com valor máximo de 2,5 pontos.</p> <p>A nota final (NF) será calculada pela soma simples das notas obtidas para cada uma das avaliações aplicadas, conforme a Equação 1: (A1+A2+A3+T1+T2) [1]</p> <p>Observação: Terá direito a avaliação repositiva o aluno que realizar as atividades avaliativas no decorrer do semestre letivo e que não atingir a nota mínima de 6,0 (seis) pontos ao final da disciplina. A nota obtida na avaliação repositiva substituirá a menor nota obtida entre as avaliações escritas (A1, A2 ou A3). Em caso de ausência no dia de qualquer uma das atividades avaliativas, o aluno terá direito a uma nova avaliação por meio de sua solicitação à Chefia do departamento no prazo máximo de 72 horas a contar da data em que foi aplicada a atividade avaliativa que não fez, conforme Resolução nº 338/CONSEA, de 14 de julho de 2021. A avaliação repositiva será aplicada no dia 08/08/2024 conforme Resolução N° 421/2022/CONSEA, de 14/06/2022. O horário será definido posteriormente com o(s) discente(s) que tiver(em) direito à esta avaliação. Na avaliação repositiva poderá ser cobrado o conteúdo teórico parcial ou total ministrado no decorrer da disciplina.</p>
Horário de Atendimento:	Terça-feira das 14h às 16h.

**Cronograma de Aulas**

Início	Fim	Descrição
15/04/2024	15/04/2024	Apresentação da disciplina-Cadeia produtiva-Composição química-Conversão do músculo em carne-Defeitos em carnes - Aula Extra [Reposição]
15/04/2024	15/04/2024	Apresentação da disciplina-Cadeia produtiva-Composição química-Conversão do músculo em carne-Defeitos em carnes
22/04/2024	22/04/2024	Fatores que influenciam a qualidade da carne - Métodos de conservação da carne - Abate de bovinos, suínos e aves - Aula Extra [Reposição]
22/04/2024	22/04/2024	Fatores que influenciam a qualidade da carne - Métodos de conservação da carne - Abate de bovinos, suínos e aves
29/04/2024	29/04/2024	Aditivos cárneos e suas funções tecnológicas - Fixação de conteúdos (Simulado para a Primeira Avaliação Escrita) - Aula Extra [Reposição]
29/04/2024	29/04/2024	Aditivos cárneos e suas funções tecnológicas - Fixação de conteúdos (Simulado para a Primeira Avaliação Escrita)
06/05/2024	06/05/2024	Primeira Avaliação Escrita - A1
06/05/2024	06/05/2024	Primeira Avaliação Escrita - A1 - Aula Extra [Reposição]
13/05/2024	13/05/2024	Cortes frescos e Maturados - Produtos reestruturados crus - Produtos reestruturados pré-fritos - Marinados frescos - Marinados curados
13/05/2024	13/05/2024	Cortes frescos e Maturados - Produtos reestruturados crus - Produtos reestruturados pré-fritos - Marinados frescos - Marinados - Aula Extra [Reposição]
20/05/2024	20/05/2024	Produtos emulsionados cozidos - Produtos salgados - Aula Extra [Reposição]
20/05/2024	20/05/2024	Produtos emulsionados cozidos - Produtos salgados
27/05/2024	27/05/2024	Fixação de conteúdos (Simulado para a Segunda Avaliação Escrita)
27/05/2024	27/05/2024	Fixação de conteúdos (Simulado para a Segunda Avaliação Escrita) - Aula Extra [Reposição]
03/06/2024	03/06/2024	Segunda Avaliação Escrita - A2 - Aula Extra [Reposição]
03/06/2024	03/06/2024	Segunda Avaliação Escrita - A2
10/06/2024	10/06/2024	Produtos de carne picada frescos ou cozidos - Produtos de carne picada fermentados
10/06/2024	10/06/2024	Produtos de carne picada frescos ou cozidos - Produtos de carne picada fermentados - Aula Extra [Reposição]
17/06/2024	17/06/2024	Produtos defumados curados ou não - Produtos enlatados - Produtos Especiais - Subprodutos Cárneos - Aula Extra [Reposição]
17/06/2024	17/06/2024	Produtos defumados curados ou não - Produtos enlatados - Produtos Especiais - Subprodutos Cárneos
24/06/2024	24/06/2024	Apresentação de seminários - T1 - Aula Extra [Reposição]
24/06/2024	24/06/2024	Apresentação de seminários - T1
01/07/2024	01/07/2024	Aula prática 1 - Elaboração de Reestruturado cru (Hambúrguer) - T2
01/07/2024	01/07/2024	Aula prática 1 - Elaboração de Reestruturado cru (Hambúrguer) - T2 - Aula Extra [Reposição]
08/07/2024	08/07/2024	Aula prática 2 - Elaboração Marinado frescal (Peito de frango) - T2 - Aula Extra [Reposição]
08/07/2024	08/07/2024	Aula prática 2 - Elaboração Marinado frescal (Peito de frango) - T2
15/07/2024	15/07/2024	Aula prática 3 - Elaboração de produto salgado (Charque) - T2 - Aula Extra [Reposição]
15/07/2024	15/07/2024	Aula prática 3 - Elaboração de produto salgado (Charque) - T2
22/07/2024	22/07/2024	Aula prática 4 - Elaboração de Embutido cru (Linguiça frescal) - T2
22/07/2024	22/07/2024	Aula prática 4 - Elaboração de Embutido cru (Linguiça frescal) - T2 - Aula Extra [Reposição]



29/07/2024	29/07/2024	Aula Prática 5 - Elaboração de produto defumado (Costela suína defumada) - T2 - Aula Extra [Reposição]
29/07/2024	29/07/2024	Aula Prática 5 - Elaboração de produto defumado (Costela suína defumada) - T2
03/08/2024	03/08/2024	Aula Prática 6 - Discussão dos resultados das aulas práticas - T2 - Aula Extra [Reposição]
05/08/2024	05/08/2024	Terceira Avaliação Escrita - A3
05/08/2024	05/08/2024	Terceira Avaliação Escrita - A3 - Aula Extra [Reposição]

### Avaliações

Data	Hora	Descrição
06/05/2024	7:50h às 11:20h	1ª Avaliação
03/06/2024	7:50 h às 11:20h	2ª Avaliação

### Referências Básicas

Tipo de Material	Descrição
Livro	TERRA, Nelcindo N. Defeitos nos produtos cárneos origens e soluções. Livraria Varela, 2004. ISBN: 85585519797.
Outros	SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R, TERRA, N. N.; MELO FRANCO, B. D. G. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Livraria Varela, 2006. 177 p.
Outros	TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes. São Leopoldo: Unisinos, 1998. 216 p

### Referências Complementares

Tipo de Material	Descrição
Livro	GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 1. UFV, 2006. 370. ISBN: 9788572692168.
Livro	FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos princípios e prática. 2. Artmed Editora S.A, 2006. 602. ISBN: 9788536306520.