



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRO-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS ANIMAL**

IDENTIFICAÇÃO		
CURSO	DEPARTAMENTO	
MESTRADO EM PRODUÇÃO ANIMAL	XXXXXX	
PROGRAMA GERAL DA DISCIPLINA		
CÓDIGO	DISCIPLINA	POSIÇÃO NA INTEGRALIZAÇÃO.
PGCA0087	TÓPICOS AVANÇADOS EM QUALIDADE DA CARNE	ANUAL
PROFESSOR		
PATRÍCIA DE OLIVEIRA LIMA		

CARGA HORÁRIA SEMANAL				Nº DE CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL
TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA-PRÁTICA	TOTAL		
20	40		04	04	60

OBJETIVOS

Oportunizar, participativamente, aos alunos do mestrado e doutorado conhecimentos, sobre os aspectos teóricos relacionados ao mercado nacional e mundial da carne, à composição da carne e sua relação com os fatores de produção animal e com a qualidade nutricional das principais carnes. Para melhor entendimento dos aspectos de qualidade, aborda os temas relacionados ao músculo como sua estrutura, bioquímica e contração e a sua conversão em carne e os principais itens de qualidade de carnes que são eles cor, Ph, capacidade de retenção de água, perda de peso por cocção e textura.

EMENTA

A integração dos mestrandos e os doutorandos nestas realidades: A carne no contexto mundial, Atributos de qualidade da carne, Qualidade relativa à estrutura e funcionalidade muscular, Análise de metabolitos, Caracterização das fibras musculares, Atributos de qualidade, Avaliação da cor e pigmentação em carnes, Textura e maciez da carne, Avaliação instrumental da textura, Avaliação de carnes anormais: condições PSE e DFD, Análise sensorial.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Nº DA UNIDADE DE	UNIDADE	Nº de HORAS		
		T	P	T-P
I	A carne no contexto mundial Produção brasileira da carne bovina, suína, caprina, ovina e de frango.	4		4

	A indústria da carne e seus derivados e mercado, nacional e mundial, de carnes			
II	Atributos de qualidade da carne Qualidade na cadeia produtiva de carne Avaliação subjetiva versus objetiva Cor e pigmentação em carnes e Avaliação objetiva da cor Textura e maciez de carnes e avaliação instrumental da textura	4		4
III	Qualidade relativa à estrutura e funcionalidade muscular Caracterização do rigor mortis e fatores que o alteram Avaliação de carne anormais - Condição PSE e DFD	4		4
IV	Avaliação microbiológica das carnes e legislação	4		4
V	Análises microbiológicas		10	10
VI	Análises físicas e instrumentais		10	10
VII	Análises químicas		20	20
VIII	Apresentação dos resultados na forma de paper	4		4
TOTAL				60

MÉTODOS		
TÉCNICAS	RECURSOS DIDÁTICOS	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO
Exposições dialogadas Aulas mediadas por construções grupais Palestras	Quadro branco Datashow TV e Vídeo Textos	Prova escrita Produção textual Apresentação oral e/ou escrita de trabalho

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS (ABNT 2000)
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. Avaliação da Qualidade de carnes: Fundamentos e metodologias. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2007. GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Ciência e qualidade da carne: Fundamentos. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2010.

APROVAÇÃO COLEGIADO	
_____/_____/2016 DATA	_____ Coordenador do PPGPA.
CONSEPE	
_____/_____/2016 Nº DA REUNIÃO DATA	_____ ASS. DA SECRETÁRIA DO CONSEPE.

MOSSORÓ-RN, ____ de _____ de 2016

