**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

**ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”**

## Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição

# LAN0318 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I

**1º SEMESTRE 2023**

Horário: **Segunda-feira** das 19h00 às 22h20 e **Quinta-feira** das 20h50 às 22h20

Local: Anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima - LAN

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Data** | **Assunto** |
|  | **Seg Qui**  |  |
| 01 | 13/03 | 16/03 | Generalidades, produção de carnes no Brasil. Importância da carne na economia brasileira. Abate de bovinos, suínos |
| 02 | 20/03 | 23/03 | Abate de aves. Cortes comerciais de carcaças bovinos. Cortes comerciais de suínos e aves Visita Frigorífico Angelelli - Piracicaba |
| 03 | 27/03 | 30/04 | Estrutura e composição da carne Visita Fricock - Rio Claro |
| 04 | 10/04 | 13/04 | Conversão do músculo em carne. Visita Frigodeliss (Capivari).  |
| 05 | 17/04 | 20/04 | Conversão do músculo em Carne.  |
| 06 | 24/04 | 27/04 | **Primeira Prova** |
| 07 | \* | 04/05 | Qualidade da carne (capacidade de retenção de água, pH) |
| 08 | 08/05 | 11/05 | Qualidade da carne (cor, textura, suculência, compostos responsáveis pelo sabor e aroma). |
| 09 | 15/05 | 18/05 | Prática 1. Estrutura e composição da carne. Qualidade da carne (pH, CRA, perda por gotejamento). Avaliação da qualidade da carne (força de cisalhamento). |
| 10 | 22/05 | 25/05 | Produtos de carne bovina e suína: cura e defumação. Prática 2: cura |
| 11 | 29/05 | 01/06 | Produtos cominuídos. Prática 3: defumação.  |
| 12 | 05/06 | \* | Principais ingredientes não cárneos utilizados. Prática 4: cominuídos (linguiça/hamburguer). |
| 13 | \* | 15/06 | Produtos empanados cozidos. Produtos de umidade intermediária – salame, charque. |
| 14 | 19/06 | 22/06 | Produtos emulsionados: principais processamentos. Prática 5: emulsionados (salsicha). Visita BRF – Tatuí. |
| 15 | 26/06 | 29/06 | **Segunda Prova** |
| 16 | 03/07 | 06/07 | Propriedades físico-química. Prática 6: qualidade de ovos.  |
| 17 | 10/07 | 13/07 | **Terceira Prova** |

Todas as aulas práticas terão relatório e serão realizadas no laboratório de carnes.

Professora responsável: Drª. Carmen J. C. Castillo E-mail: ccastill@usp.br

Técnica de laboratório: Mariana D. B. Dargelio E-mail: marydamibacca@usp.br

Aluno PAE: Chimenes D. L. Araújo

Monitora voluntária: Gabriele de F. M. Baccarin E-mail: gabibaccarin@usp.br