



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS - CCA  
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA E DESENVOLVIMENTO RURAL



## PLANO DE ENSINO 2023.1 Curso Zootecnia

### I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICAS	PRÁTICAS	
ZOT 7107	<b>AValiação e TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇA</b>	02	00	36
<b>Fase: 8ª</b>		<b>Créditos: 02</b>		<b>Caráter: Obrigatória</b>

### II. HORÁRIO

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
Quarta-feira 10:10 as 11:50 h	Quarta-feira 10:10 as 11:50 h

### III. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

1. SANDRA REGINA SOUZA TEIXEIRA DE CARVALHO

### IV. OBJETIVOS

Proporcionar aos acadêmicos conhecimentos sobre a composição das carcaças dos animais de produção de carne e de sua avaliação e tipificação, visando o aproveitamento industrial.

### V. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### Conteúdo Teórico:

Apresentação da Disciplina: Programa de Aula. Datas. Conteúdo. Literatura  
Definição de Carcaça  
Conformação e anatomia dos animais  
Peso e rendimento de carcaça em diferentes espécies animais de produção de carne.  
Composição da carcaça.  
Avaliação quantitativa da carcaça.  
Avaliação qualitativa da carcaça e de seus componentes.  
Maturidade fisiológica da carcaça  
Produção de carne, gordura e ossos e estágio fisiológico dos animais.  
Cortes de carne.  
Formas de classificação das carcaças.  
Classificação de carcaças de bovinos, ovinos e suínos.  
Tipificação de carcaças de bovinos, ovinos e suínos: avaliação industrial e econômica.  
Concursos de carcaças.  
Avaliação laboratorial de carcaças.

#### Conteúdo Prático:

Aulas práticas de laboratório para avaliação e composição da carne. Visita técnica em frigorífico.

### VI. METODOLOGIA

Aulas expositivas, Trabalhos de revisão bibliográfica (opcional conforme avaliação do professor)

### VII. AVALIAÇÃO

Duas provas escritas com 50 % de peso cada. A aula prática ou visita técnica não exigirá relatório, apenas constará em prova uma pergunta sobre a aula prática ou visita técnica.

A ordem das aulas pode ser modificada a critério do professor e desenvolvimento do aprendizado da turma.

Informações sobre realização de Prova de 2ª Chamada:

A RESOLUÇÃO Nº 17/CUn/97, de 30 de setembro de 1997. (Com as alterações introduzidas pelas Resoluções 07/CUn/1998, 10/CUn/2000, 08/CUn/2001 e 18/CUn/2004) regulamenta o processo de realização de provas de segunda chamada. Segundo esta resolução, o aluno que deixar de comparecer a qualquer das avaliações nas datas fixadas pelos professores, poderá solicitar segunda chamada de provas na Secretaria do Departamento de Zootecnia e Desenvolvimento Rural através de requerimento por ele assinado com os respectivos comprovantes, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados a

partir da data de realização de cada prova, sendo avaliados os pedidos, devidamente comprovados conforme Capítulo IV - Do Rendimento Escolar - Seção I - Da Freqüência e do Aproveitamento: Art. 74 - O aluno, que por motivo de força maior e plenamente justificado, deixar de realizar avaliações previstas no plano de ensino, deverá formalizar pedido de avaliação à Chefia do Departamento de Ensino ao qual a disciplina pertence, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, recebendo provisoriamente a menção I. § 1º - Cessado o motivo que impediu a realização da avaliação, o aluno, se autorizado pelo Departamento de Ensino, deverá fazê-la quando, então, tratando-se de nota final, será encaminhada ao Departamento de Administração Escolar-DAE, pelo Departamento de Ensino. § 2º - Se a nota final da disciplina não for enviada ao Departamento de Administração Escolar-DAE até o final do período letivo seguinte, será atribuída ao aluno, automaticamente, nota 0 (zero) na disciplina, com todas as suas implicações. § 3º - Enquanto o aluno não obtiver o resultado final da avaliação da disciplina, não terá direito à matrícula em disciplina que a tiver como pré-requisito.

### VIII. CRONOGRAMA

DATA	ASSUNTO
08/03/23	2 hs: Apresentação da Disciplina: Programa de Aula. Datas. Conteúdo. Literatura. Panorama da carne.
15/03/23	2 hs: Definição de Carcaça. Conformação de carcaça. Peso e rendimento de carcaça em diferentes espécies animais de produção de carne. Fatores que interferem no rendimento
22/03/23	2 hs: Definição de Carcaça. Conformação de carcaça. Peso e rendimento de carcaça em diferentes espécies animais de produção de carne. Fatores que interferem no rendimento
29/03/23	2 hs: Definição de Carcaça. Conformação de carcaça. Peso e rendimento de carcaça em diferentes espécies animais de produção de carne. Fatores que interferem no rendimento
05/04/23	2 hs: Composição e tipificação da carcaça bovina. Avaliação industrial e econômica. Tipificação da carcaça bovina no mundo.
12/04/23	2 hs: Composição e tipificação da carcaça suína. Avaliação industrial e econômica.
19/04/23	2 hs: Composição e tipificação da carcaça de aves. Avaliação industrial e econômica.
26/04/23	2 hs: <b>1ª Avaliação escrita.</b>
03/05/23	<b>2 hs: 2 hs: aula prática na fazenda Ressacada para avaliação por US + 3 hs atividades extra-classe</b>
10/05/23	<b>Semana Acadêmica Zootecnia</b>
17/05/23	2 hs: Composição e tipificação da carcaça de ovinos e caprinos. Avaliação industrial e econômica.
24/05/23	2 hs: Maturidade fisiológica da carcaça. Produção de carne, gordura e ossos e estágio fisiológico dos animais.
31/05/23	2 hs: Avaliação qualitativa da carcaça e de seus componentes. Rendimentos e qualidade de carcaça
07/06/23	2 hs: Rendimentos e qualidade de carcaça
14/06/23	<b>2 hs: Aula de campo frigorífico</b>
21/06/23	<b>2 hs: 2ª Avaliação escrita.</b>
28/06/23	<b>2 hs: Avaliação de Recuperação.</b>
05/07/23	<b>2 hs: entrega de notas</b>

### XI. BIBLIOGRAFIA

Básica:

CEZAR, M. F., SOUZA, W.H. **Carcaças Ovinas e Caprinas** – obtenção, avaliação e qualificação. 1 ed. Uberaba; Editora Agro pecuária tropical LTDA. 2007. Pedido para compra  
 GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2. ed. rev. ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2014. 336 p. 637.5 G633t 2.ed.rev.a. 9 exemplares  
 OSORIO, J.C.S., OSORIO, M.T.M., OLIVEIRA, N.R.M., SIEWEROT, L. **Qualidade, Morfologia e Avaliação de carcaças**. Editora e gráfica Universitária – Ufpel. 2002. Pedido para compra

Complementar:

BRIDI, A.M. & SILVA, C.A. Métodos de avaliação da carcaça e da carne suína. 2007. 97p. Disponível em:  
<http://www.uel.br/grupopesquisa/gpac/pages/arquivos/Avalia%C3%A7%C3%A3o%20da%20carca%C3%A7a%20su%C3%ADna%202009.pdf>  
 MINISTERIO DA AGRICULTURA. Padronização de cortes de carne bovina. Brasília, Ministério da Agricultura. 1990. Disponível em:  
<http://www.cnpqc.embrapa.br/publicacoes/naoseriadas/cortes/>  
 MACHADO, L.C.P. Tipificação e classificação porcinas - importância como métodos para aferir o melhoramento suínico. Teses, Faculdade de Agronomia e Veterinária, UFRGS, 1961. 117p. (636.4 m149tCE) 1 exemplar.  
 SANTOS, Cristiane Leal dos; OLIVEIRA, Marcos Orlando de. Abate de caprinos e processamento da carne. Viçosa (MG): CPT, 2011. 308 p (636.39 S237a) 1 exemplar  
 MORAIS, Jershon Ayres de; ALENCAR, Newton de. CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS (MG). Corte e embalagem de carne suína. Viçosa: CPT, 1999. 62p (664.91 C827) 1 exemplar (acompanha DVD)

.....  
Ass. do Professor Responsável

Aprovado na Reunião do Colegiado do Depto em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

.....  
Ass. Chefe do Depto.