



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



## PLANO DE ENSINO 2023.2 Curso Zootecnia

### I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICAS	PRÁTICAS	
ZOT 7106	CIÊNCIA DA CARNE	02	00	36
<b>Fase: 5ª</b>		<b>Créditos: 02</b>		<b>Caráter: Obrigatória</b>

### II. HORÁRIO

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
5ª feira: 10:10 – 11:50	5ª feira: 10:10 – 11:50

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

1. SANDRA REGINA SOUZA TEIXEIRA DE CARVALHO

### IV. OBJETIVOS

#### Objetivos Gerais:

Proporcionar aos acadêmicos uma ligação entre o estudo de Zootecnia e a produção de carne para consumo.

#### Objetivos Específicos:

Proporcionar aos acadêmicos conhecimentos sobre a composição da carcaça dos animais criados para a produção de carne.  
Proporcionar conhecimento sobre os tecidos corporais da carcaça e sua composição.  
Proporcionar conhecimentos sobre aspectos de qualidade da carne.  
Relacionar o crescimento e desenvolvimento animal com a produção de carne.

### V. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### Conteúdo Teórico:

Apresentação da Disciplina: Programa de Aula. Dados. Conteúdo. Literatura  
Ciência da carne: aspectos gerais da produção de carne.  
Importância econômica da produção de carne de bovinos, suínos, frangos e ovinos. A cadeia produtiva da carne.  
Aspectos importantes da carne para o consumidor. Ameaças ao consumo.  
Categorias de carne para consumo humano. Cortes comerciais de carne.  
O alimento carne: composição e importância nutricional.  
Carne: Definição. Abate e transformação dos músculos em carne.  
Estrutura e composição dos tecidos corporais e da carcaça.  
Fibra Muscular: Estrutura e componentes. Crescimento e desenvolvimento. Tipo de fibras.  
Tecido Conjuntivo: Tipos e funções. Influência na qualidade da carne.  
Tecido Adiposo: Formação e Localização. Influência no rendimento da carcaça.  
Tipos de Gordura e Efeito na qualidade da carne.  
Manejo pré-abate, qualidade da carne e fatores que alteram a qualidade da carne. Carnes PSE, DFD e ácida.  
Contração Muscular: No animal vivo. No pós - abate: Alterações bioquímicas, histológicas. Relação com qualidade da carne.  
Avaliação Qualitativa da Carne: Coloração, Sabor, e Aroma, Suculência, Maciez.  
Cozimento, Resfriamento, Congelamento, Maturação, Embalagem.

#### Conteúdo Prático:

- Observação de cortes de carnes das diferentes espécies animais de interesse doméstico.

### VI. METODOLOGIA

Aulas expositivas e práticas.

## VII. AVALIAÇÃO

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

A ordem das aulas e dias das visitas técnicas pode ser modificada a critério do professor e desenvolvimento do aprendizado. 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 Frequência 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
10/08/23	2 hs: Apresentação da Disciplina: Programa de Aula. Datas. Conteúdo. Literatura. Mercado da carne (atualidades).
17/08/23	2 hs: O alimento carne: composição e importância nutricional.
24/08/23	2 hs: Estrutura e composição dos tecidos corporais e da carcaça.
31/08/23	2 hs: Fibra Muscular: Estrutura e componentes. Crescimento e desenvolvimento. Tipo de fibras.
07/09/23	<b>FERIADO</b>
14/09/23	2 hs: Contração muscular e ciclo de Krebs vídeos + 3 hs atividade extra-classe
21/09/23	2 hs: Carne: Definição. Abate e transformação dos músculos em carne. Modificações post-mortem.
28/09/23	<b>2 hs: Aula de campo visita ao supermercado Angeloni em Florianópolis – SC. Não preciso de transporte</b>
05/10/23	2 hs: Tecido Adiposo: Formação e Localização. Influência no rendimento da carcaça. Tipos de Gordura e Efeito na qualidade da carne.
12/10/23	<b>FERIADO</b>
19/10/23	<b>2 hs: 1ª Avaliação escrita.</b>
26/10/23	2 hs: Tecido Conjuntivo: Tipos e funções. Influência na qualidade da carne. Colágeno. Tecido Ósseo. + Maciez
02/11/23	<b>FERIADO</b>
09/11/23	2 hs: Propriedades da carne. Avaliação Qualitativa da Carne: Coloração, Sabor, e Aroma, Suculência, Maciez
16/11/23	2 hs: Conservação da carne (fontes de contaminação, refrigeração, congelamento, altas temperaturas, salga, cura, defumação)
23/11/23	2 hs: Manejo pré-abate, qualidade da carne e fatores que alteram a qualidade da carne. Carnes PSE, DFD e carne ácida
30/11/23	2 hs: Manejo pré-abate, qualidade da carne e fatores que alteram a qualidade da carne. Carnes PSE, DFD e carne ácida + 3 hs atividade extra-classe
07/12/23	<b>2 hs: 2ª Avaliação escrita.</b>
14/12/23	<b>2 hs: Recuperação</b>

## XI. BIBLIOGRAFIA

**Básica:**

CONTRERAS CASTILLO, Carmen Josefina. Qualidade da carne. São Paulo (SP): Varela, 2006. 240p. (664.91 Q1) 2 exemplares

PARDI, M.G.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Ciência e higiene da carne. Tecnologia de sua obtenção e transformação. 1a. ed. Goiânia, 1993. 586p. Vol. 1. (664.91 c569) 30 exemplares.

WILSON, William G. **Wilson's inspeção prática da carne**. 7. ed. São Paulo: Roca, 2010. 308 p. ISBN 9788572418393. **664.91 W754w 7. ed. 10 exemplares**

**Complementar:**

DI MARCO, O.N., BARCELLOS, J.O.J., COSTA, E.C. *Crescimento de bovinos de corte*. Porto Alegre, UFRGS. 2006.(636.2 033 d536d) 1 exemplar.

HEDRICK, H.B.; ABERLE, E.D.; FORREST, J.C.; JUDGE, M.D.; MERKEL, R.A. **Principles of meat science**. 3<sup>rd</sup>. ed. Iowa, Kendal / Hunt Publishing Company, 1994. 354p. (664.91 pq57) 1 exemplar.

PINTO, P. S. A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. Editora UFV, 2008. Pedido para compra

VARNAN, A.H. & SUTHERLAND, J.P. **Carne y productos cárnicos: tecnología, química y microbiología**. Editorial Acribia, Zaragoza, 1998. 423p. (664.91 v317c) 1 exemplar.

WARRIS, P.D. Ciencia de la carne. 2003. 309p. Acribia. (664.91 w295c) 3 exemplares.

.....  
Ass. do Professor Responsável

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

.....  
Ass. Chefe do Depto.