



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



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE 2024/2

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	CH teórica	CH prática	CH extensão	CH total
ZOT 7107	AVALIAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS	30	4	0	34

I. HORÁRIO

AULAS TEORICAS	AULAS PRATICAS
Quarta-feira 10:10 as 11:50 h	

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):

Sandra Regina de Souza

III. PRÉ-REQUISITO(S):

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
ZOT 7105	Exterior e Julgamento de Animais Zootécnicos
ZOT 7106	Ciência da Carne

IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Zootecnia – Obrigatória – 8ª fase – 2 créditos

V. EMENTA

Avaliação de carcaça: conceitos, normas. Conformação dos animais. Genótipo e Fenótipo. Características qualitativas: maturidade fisiológica, coloração, textura e firmeza. Fatores quantitativos: Peso de carcaça, área de olho de lombo, espessura de gordura subcutânea, comprimento de carcaça, percentagem de cortes. Técnicas de experimentação e avaliação da qualidade da carne. Tipificação de carcaças.

VI. 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.

VII. 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.

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO/ DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Aulas expositivas e práticas.

IX. METODOLOGIA DE 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 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.

X. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Data	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Conteúdo Programático
28/08/24	2	0	0	2 hs: Apresentação da Disciplina: Programa de Aula. Datas. Conteúdo. Literatura. Panorama da carne.
04/09/24	2	0	0	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
11/09/24	2	0	0	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
18/09/24	2	0	0	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
25/09/24	2	0	0	2 hs: Composição e tipificação da carcaça bovina. Avaliação industrial e econômica. Tipificação da carcaça bovina no mundo.
02/10/24	2	0	0	2 hs: Composição e tipificação da carcaça suína. Avaliação industrial e econômica.
09/10/24	0	2	0	2 hs: Composição e tipificação da carcaça suína. Avaliação industrial e econômica.
16/10/24	2	0	0	2 hs: Possível troca com a Profª Mônica
23/10/24	2	0	0	2 hs: 1ª Avaliação escrita.
30/10/24	2	0	0	2 hs: Composição e tipificação da carcaça de aves. Avaliação industrial e econômica.
06/11/24	2	0	0	2 hs: Composição e tipificação da carcaça de ovinos e caprinos. Avaliação industrial e econômica.

13/11/24	2	0	0	2 hs: 2 hs: aula prática na fazenda Ressacada para avaliação por US
20/11/24	2	0	0	2 hs: Maturidade fisiológica da carcaça. Produção de carne, gordura e ossos e estágio fisiológico dos animais
27/11/24	2	0	0	2 hs: Rendimentos e qualidade de carcaça
04/12/24	2	0	0	2 hs: Aula de campo frigorífico
11/12/24	0	2	0	2 hs: 2ª Avaliação escrita.
18/12/24	2	0	0	2 hs: Avaliação de Recuperação.

XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura Obrigatória)

Básica:

CEZAR, M. F., SOUZA, W.H. **Carcaças Ovinas e Caprinas** – obtenção, avaliação e qualificação. 1 ed.

Uberaba; Editora Agropecuária 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. 8 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

XII. BIBLIOGRAFIA 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%20na%20livro%202009.pdf>

MINISTERIO DA AGRICULTURA. Padronização de cortes de carne bovina. Brasília, Ministério da Agricultura. 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. 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: CPT, 2011. 308 p (636.39 S237a) 1 exemplar

MORAIS, Jershon Ayres de; ALENCAR, Newton de. CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS (MG). Corte e enfiamento de carne bovina e 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.