



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Ano/Semestre

2015.1

1. Identificação		
1.1. Unidade Acadêmica: Centro de Ciências Agrárias		
1.2. Curso(s): Agronomia e Zootecnia		
1.3. Nome da Disciplina: Avaliação e Tipificação de Carcaças		Código: AF0743
1.4. Professor(a): Pedro Henrique Watanabe		
1.5. Caráter da Disciplina: () Obrigatória (X) Optativa		
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: (X) Semestral () Anual () Modular		
1.7. Carga Horária (CH) Total: 64	CH Teórica: 32	CH Prática: 32
2. Justificativa		
A qualidade da carne apresenta relação direta com a qualidade da carcaça, sendo produto direto desta. Nesse sentido, o conhecimento dos fatores que interferem na qualidade da carcaça é necessário para avaliação das características qualitativas da carne. Assim, os critérios objetivos e subjetivos utilizados na avaliação da qualidade da carcaça de animais de interesse zootécnico são importantes para a obtenção de carne com as características desejadas pelo mercado consumidor.		
3. Ementa		
Estrutura e composição dos tecidos e dos produtos de origem animal. Transformação do músculo em carne. Avaliação qualitativa da carne. Avaliação qualitativa e quantitativa da carcaça. Características objetivas e subjetivas na avaliação de carcaças. Tipificação e classificação de carcaças.		
4. Objetivos – Geral e Específicos		
O objetivo geral da disciplina consiste em relatar os principais critérios e métodos de avaliação e tipificação de carcaças. Como objetivos específicos, buscar-se-á conhecer as diversas medições objetivas e subjetivas utilizadas para avaliação de carcaças de animais de interesse zootécnico, bem como as formas de bonificação destas em programas de tipificação de carcaças.		
5. Descrição do Conteúdo/Unidades		Carga Horária
Transformação do músculo em carne		6
Panorama mundial e nacional da produção de carnes		8
Panorama mundial e nacional da produção de carne de aves		2
Avaliação quantitativa da carcaça de aves (rendimento de carcaça e fatores que o afetam)		8
Panorama mundial e nacional da produção de carne bovina		2
Avaliação quantitativa da carcaça de bovinos (tipificação e sistemas de avaliação)		8
Panorama mundial e nacional da produção de carne caprina		2

Avaliação quantitativa da carcaça de caprinos (tipificação e sistemas de avaliação)	8
Panorama mundial e nacional da produção de carne ovina	2
Avaliação quantitativa da carcaça de ovinos (tipificação e sistemas de avaliação)	8
Panorama mundial e nacional da produção de carne suína	2
Avaliação quantitativa da carcaça de suínos (tipificação e sistemas de avaliação)	8
6. Metodologia de Ensino	
Aulas expositivas com uso de quadro branco e apresentações em Power Point. Para as aulas práticas, os alunos irão acompanhar a avaliação de carcaças de animais em frigoríficos a partir dos critérios objetivos e subjetivos.	
7. Atividades Discentes	
Os alunos realizarão mensurações e avaliações <i>in loco</i> de carcaças de aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos, buscando relacionar a avaliação da carcaça com a qualidade da carne dos animais.	
8. Avaliação	
Serão realizadas duas avaliações, correspondendo a 80% do conceito, independente do exame final. Será realizado um trabalho teórico-prático, correspondendo a 20% do conceito, independente do exame final. Frequência mínima para aprovação: 75% das aulas no período letivo.	
9. Bibliografia Básica e Complementar	
<p>Básica:</p> <p>CONTRERAS CASTILHO, C.J.C. Qualidade da carne. São Paulo: Editora Varela. 2006.</p> <p>RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M.. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 599.</p> <p>GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2006, 370p.</p> <p>Complementar:</p> <p>PINTO, P.S.A.. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa, MG: UFV: 2008. 320 p.</p> <p>HIGIENE e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo, SP: Varela, 2003. 181 p.</p> <p>SHIMOKOMAKI, M. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo, SP: Varela, 2006. 236 p.</p> <p>FÁVERO, J.A.; GUIDONI, A.L. Normatização e padronização da tipificação de carcaças de suínos no Brasil - aspectos positivos e restrições. 2 a Conferência Internacional Virtual sobre Qualidade de Carne Suína, Concórdia, SC, 2001, 7p. Disponível em: http://www.cnpsa.embrapa.br/sgc/sgc_publicacoes/anais01cv2_favero_pt.pdf</p> <p>FELÍCIO, P.E. Perspectivas para a tipificação de carcaça bovina. I Simpósio Internacional sobre Tendências e Perspectivas da Cadeia Produtiva da Carne Bovina (Simpocarne) Anais. São Paulo SP, 1999. Disponível em: http://www.fea.unicamp.br/arquivos/Simpocarne1.pdf</p> <p>PATRONE, J. Manual de carnes bovina y ovina. Uruguai: Instituto Nacional de Carnes, 2004, 110p. Disponível em: http://www.fea.unicamp.br/arquivos/classificacaotipificacaoqualidadedacarnebovina.pdf</p> <p>SAINZ, R.D.; ARAUJO, F.R.C. Tipificação de carcaças de bovinos e suínos. I Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Carne, São Pedro, SP, 27p. 2001. Disponível em: http://fmvz.unesp.br/andrejorge/SAINZ_2001_Tipificacao_Carcacas_Bovinos_Suinos.pdf</p> <p>FELÍCIO, P.E. Classificação, tipificação e qualidade da carne bovina. VI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Carnes. Anais. São Pedro, SP, 2011. Disponível em: http://www.fea.unicamp.br/arquivos/classificacaotipificacaoqualidadedacarnebovina.pdf</p> <p>SILVA, A.L.; PRATA, C.B.; SILVA, C.C.; CASTRO, D.A.F.; PEDROSO, E.K.; PEREIRA, E.; SILVA, F.G.; PIRELLI, K.; OLIVEIRA, N.; MARIANO, O.; ALVES, R.; PINTO, R.R.; MESTANZA, S.; CARVALHO, T. Classificação de carcaça bovina pelo acabamento. JBS, 16p.</p>	

Disponível em: <http://beefpoint.wpengine.netdna-cdn.com/wp-content/uploads/2014/09/Livro-classificacao-carca%C3%A7a-JBS-vf.pdf>