



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



PROGRAMA DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICAS	PRÁTICAS	
OT 7107	AVALIAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇA	02	00	36
Base: 8ª		Créditos: 02		Caráter: Obrigatória

II. PRÉ-REQUISITO (S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
III CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA	
1.	Zootecnia

IV. 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.

V. 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.

VI. 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.

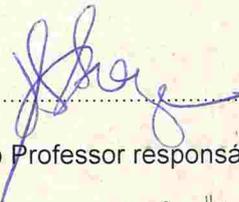
VII. BIBLIOGRAFIA

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. 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

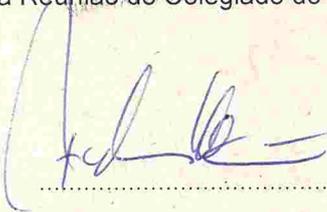
Complementar:

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%A0%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 suinícola. 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 bovina e suína. Viçosa: CPT, 1999. 62p (664.91 C827) 1 exemplar (acompanha DVD)


Ass. do Professor responsável

Prof. Sandra Regina S. T. de Carvalho
Dpto. de Zootecnia e
Desenvolvimento Rural-CCA/UFSC
ANIS 176456

Aprovado na Reunião do Colegiado do Depto em ___/___/___


Ass. Chefe do Depto.
Prof. Fabiano Dahlke

Chefe do Departamento de Zootecnia e
Desenvolvimento Rural - CCA/UFSC
Portaria nº 2397/2016/GR de 19/10/2016