
	<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b> <b>Centro de Ciências Agrárias</b> <b>Departamento de Zootecnia</b> <b>Código da Disciplina: ZOO 05445</b> <b>Disciplina: Avaliação e Tipif. de Carcaças</b>	
---	--	---

CAMPUS: CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS					
CURSO: ZOOTECNIA					
HABILITAÇÃO: BACHARELADO					
OPÇÃO:					
DEPARTAMENTO RESPONSÁVEL: DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA					
IDENTIFICAÇÃO: DZOO					
CÓDIGO	DISCIPLINA OU ESTÁGIO			PERIODIZAÇÃO IDEAL	
ZOO-05445	<b>Avaliação e Tipificação de Carcaças</b>				
OBRIG./OPT	PRÉ/CO/REQUISITOS			9º período	
Optativa	Bovinocultura de corte, Suinocultura e Avicultura				
CRÉDITO 03	CARGA HORÁRIA TOTAL 60	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
		30	30		
NÚMERO MÁXIMO DE ALUNOS POR TURMA					
AULAS TEÓRICAS	AULAS DE EXERCÍCIO	AULAS DE LABORATÓRIO		OUTRA	
30		30			

<b>OBJETIVOS (Ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de:)</b>
<p>Capacitar o aluno a realizar Avaliação de animais de abate em matadouros-frigoríficos, bem como conhecer as regras e normas de classificação e tipificação de carcaças de bovinos, aves e suínos dentro do sistema Nacional, tornando-o capaz para a realização de trabalhos práticos.</p>

EMENTA (Tópicos que caracterizam as unidades dos programas de ensino)

Importância e Formas de Comercialização de Animais de Abate. Fisiologia muscular. Tecnologia de Abate. Conversão do músculo em carne. Cortes Comerciais. Normas para Avaliação da Maturidade Fisiológica da Carcaça, Aspectos Quantitativos e Características organolépticas da carne. Problemas de qualidade desenvolvidos post-mortem. Métodos de Amaciamento post-mortem. Classificação e Tipificação de Carcaças. Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (Título e discriminação das Unidades)**

Unidade I: Importância e Comercialização de Animais de abate

Unidade II: Animais de abate:

- Processo de Crescimento e Desenvolvimento de músculos, ossos e gordura.
- Crescimento e distribuição de músculos na carcaça.
- Idade cronológica e fisiológica.
- Peso vivo em relação ao processo de crescimento.
- Variação na composição química corporal da carcaça.
- Crescimento e distribuição do tecido adiposo.
- Influência do sexo no processo de crescimento.
- Influência da raça, idade, nutrição ou tipo de animal no processo de crescimento.
- Influência do acabamento na composição da carcaça.

Unidade III: Tecnologia de abate

- Apanha e transporte dos animais.
- Descarregamento, descanso e dieta hídrica.
- Insensibilização e sangria.
- Esfolagem e evisceração.
- Carimbagem e lavagem da carcaça.
- Métodos de resfriamento e congelamento.

Unidade IV: A Carcaça:

- Peso e cálculo do rendimento da carcaça.
- Componentes da carcaça.
- Avaliação da carcaça: Classificação e Tipificação.

Unidade V: Métodos para estimar a composição da carcaça.

- Métodos utilizados no animal vivo.
- Métodos utilizados na carcaça.

Unidade VI: Indicadores do rendimento das carcaças:

- Peso da carcaça.
- Espessura da gordura subcutânea.
- Gordura pélvica e renal.
- Área do olho de lombo.

Unidade VII: Normas para avaliação da maturidade fisiológica da carcaça.

- Estágio de ossificação das cartilagens.
- Dentição.
- Coloração da carne.
- Textura da carne.
- Largura, forma e coloração das costelas.

Unidade VIII: Qualidades organolépticas da carne.

- Coloração.
- Odor e sabor.
- Maciez.
- Suco.

Unidade XIX: Problemas de qualidade desenvolvidos post-mortem.

- Carne PSE
- Carne DFD.
- Rompimento capilar.
- Encurtamento celular.

Unidade X: Aspectos higiênicos e sanitários desenvolvidos post-mortem.

- Principais microrganismos patogênicos que podem estar presentes na carne.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livros:

LUCHIARI FILHO, A. Pecuária da carne bovina, 1 ed., São Paulo, 134p., 2000.

GROSSKLAUS, D. Inspección Sanitária de la Carne de Aves, 354p., Acribia, 1999.

WILSON, A. Introduccion a la Higiene de los Alimentos, Acribia, 167p., 1981.

SILVA JR., E. A Manual de controle Higiênico-Sanitária de Alimentos,

Varela, 479p., 2002.

LAWRIE, R. A Meat Science, Elsevier Sci. Ltda. 5 ed., 1992.

J. INFANTE GIL. Manual de Inspeção Sanitária de Carnes. II vol., 3ª edição, 661 p., 2005.

Revistas:

DBO – Revistas de Negócios do criador.

Revista Nacional da Carne.

Gestão Pecuária – Tecnologia para Bovinocultura de Corte.

Revista Brasileira de Zootecnia

Sites:

[WWW.bifpoint.com.br](http://WWW.bifpoint.com.br)

#### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

**P1, P2** - Prova teórico-prática valendo 100.

**TRABALHO:**

Trabalho individual.

**Nota final (P1 + P2 + T) / 3**

#### APROVAÇÃO (Número dos respectivos documentos)

CÂMARA DEPARTAMENTAL	COLEGIADO DE CURSO	CONSELHO DEPARTAMENTAL

#### ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

**Profª Zelia Teresinha Gai**

