



Plano de Ensino

Universidade Federal do Espírito Santo

Campus de Alegre

Curso: Medicina Veterinária - Alegre

Departamento Responsável: Departamento de Zootecnia

Data de Aprovação (Art. nº 91):

DOCENTE PRINCIPAL : ZELIA TERESINHA GAI

Matrícula: 1197617

Qualificação / link para o Currículo Lattes: Mestre/<http://lattes.cnpq.br/3557790080603713>

Disciplina: AVALIAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS

Código: ZOO05445

Período: 2022 / 1

Turma: VE1

Pré-requisito:

Carga Horária Semestral: 60

Disciplina: ZOO05452 - BOVINOCULTURA DE CORTE E DE LEITE

Disciplina: ZOO05456 - CAPRINOCULTURA, OVINOCULTURA E EQUÍDEOCULTURA

Disciplina: ZOO05659 - SUINOCULTURA E AVICULTURA

Distribuição da Carga Horária Semestral

Créditos: 3

Teórica

Exercício

Laboratório

30

0

30

Ementa:

Estudo da avaliação corporal animal. Fibra muscular. Tecido conjuntivo. Tecido adiposo. Contração muscular. Avaliação qualitativa da carne. Fatores que alteram a qualidade da carne. Crescimento animal. Medições das carcaças. Estudo do animal vivo e da carcaça. Tipificação e classificação das carcaças. Avaliação quantitativa pré e pós-abate.

Objetivos Específicos:

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.

Conteúdo Programático:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (Título e descrição 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 IX: 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.

Metodologia:

Metodologias ativas por meio de plataformas digitais, gratuitas e de fácil utilização. As atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas para utilização restrita aos fins a que se destina a disciplina, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação. O horário semanal de encontro ainda será definido.

Atividades síncronas: 25% da carga horária total da disciplina, em um dos horários marcados para a disciplina, com as seguintes atividades: vídeo aulas; fóruns de discussões; chat tira dúvidas e apresentações virtuais.

Atividades assíncronas: 75% da carga horária total, com atividades a serem desenvolvidas pelo estudante em horários por ele definido e que deverão ser postadas no ambiente virtual de ensino. As atividades serão: estudo de casos; atividades de pesquisa; interpretação de textos.

Critérios / Processo de avaliação da Aprendizagem :

Serão utilizados os recursos disponibilizados no G-suite, como Google classroom, Google Agenda, Google Meet, Formulários.

V Critérios de avaliação:

- Atividades de pesquisa: 40%. - Participação nos fóruns e exercícios: 60%

Bibliografia básica:

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

GROSSKLAUS, D. Inspeccion Sanitaria de la Carne de Aves, 354p., Acribia, 1999.

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

Bibliografia complementar:

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

Cronograma:

Aula	Data	Descrição	Exercícios	Observações
01	18/04/2022	Importância e Comercialização de Animais de abate		

Observação:

Bibliografia Básica:

Importância e Comercialização de Animais de abate

<https://www.girodobo.com.br/>

https://www.intergado.com.br

Animais de abate

<https://www.portalagropecuaria.com.br/pecuaria-de-corte/a-importancia-do-abate-humanitario>

Tecnologia de abate

<http://www.cnpsa.embrapa.br/SP/suinos/preparo.html>

A Carcaça

<https://www.esalq.usp.br/visaoagricola/sites/default/files/va03-industria-e-comercio04.pdf>

<https://www.beefpoint.com.br/video-classificacao-de-carcaca-bovina-pelo-acabamento-de-gordura/>

Métodos para estimar a composição da carcaça

https://www.scielo.br/scielo.php?pid=1516-3598&script=sci_serial

Indicadores do rendimento das carcaças

<http://www.uel.br/pessoal/ambridi/Carnesecarcacasarquivos/Avaliacaocarcacabovinosuinoeaves.pdf>

Normas para avaliação da maturidade fisiológica da carcaça

<https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/13095/1/CaracteristicasCarcacaQualidade.pdf>

Qualidades organolépticas da carne

<https://docs.ufpr.br/~freitasjaf/artigos/qualidadecarnebovina.pdf>

Problemas de qualidade desenvolvidos post-mortem

<https://www.fea.unicamp.br/sites/feanovo/files/dta/laboratorios/PPCD/Fatoresqueinfluenciamaqualidadedacarnebovina.pdf>

Aspectos higiênicos e sanitários desenvolvidos post-mortem

<https://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/nutricao/processo-de-contaminacao-microbiana-no-postmortem/20671>

Bibliografia complementar:

Revista Brasileira de Zootecnia

<https://www.beefpoint.com.br>

<http://ruralpecuaria.com.br/>

<https://www.portaldbo.com.br>

<https://www.beefpoint.com.br/>

<https://www.sna.agr.br/publicacoes/>