UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

Plano de Ensino

Universidade Federal do Espírito Santo **Campus de Alegre**

Curso: Zootecnia - Alegre

Departamento Responsável: Departamento de Zootecnia

Data de Aprovação (Art. nº 91):

DOCENTE PRINCIPAL : ROBERTA DE LIMA VALENCA Matrícula: 3336623

Qualificação / link para o Currículo Lattes:

Disciplina: AVALIAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARCAÇAS **Código:** ZOO05445

Período: 2026 / 2 **Turma:** ZT1

Pré-requisito: **Carga Horária Semestral:** 60

Disciplina: ZOO05464 - FISIOLOGIA ANIMAL

Créditos: 3

Distribuição da Carga Horária Semestral			
Teórica	**Exercício**	**Laboratório**	**Extensão**
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:

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.

Metodologia:

Aulas teóricas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais e textos e práticas nos setores do departamento de Zootecnia e Engenharia de Alimentos.

Critérios / Processo de avaliação da Aprendizagem :

Três avaliações, podendo ser três provas escritas ou duas provas escritas e um trabalho.

Bibliografia básica:

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

Observação:

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
ROBERTA DE LIMA VALENCA - SIAPE 3336623
Departamento de Zootecnia - DZ/CCAE
Em 06/07/2026 às 15:11

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1360963?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.