



**Ministério da Educação
Universidade Federal do Ceará
Pró-Reitoria de Graduação**

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Profª Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia

1. Curso: Zootecnia	2. Código: 64
----------------------------	----------------------

3. Modalidade(s): Bacharelado	4. Currículo (s): 2009.2
--------------------------------------	---------------------------------

5. Turno(s):	Diurno	☒	Noturno	☐
---------------------	---------------	-------------------------------------	----------------	--------------------------

6. Departamento: Zootecnia

8. Nome da Disciplina:	Avaliação e Tipificação de Carcaças
7. Código	AF0743

9. Pré-Requisitos:	
10. Có-Requisitos	

11. Carga Horária/Número de Créditos:			
Duração em Semanas	Carga Horária Semanal		Carga Horária Total
16	Teóricas: 2	Práticas: 1	48
Número de Créditos: 3		Período:	

12. Caráter de Oferta da Disciplina:			
Obrigatória:	☐	Optativa:	☒

13. Regime da disciplina			
Anual:	☐	Semestral:	☒

14. 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.

15. 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.

16. Descrição do Conteúdo:

Unidades e Assuntos das Aulas	Semana	Nº de horas-aulas
Transformação do músculo em carne	1	3
Panorama mundial e nacional da produção de carnes	2	3
Panorama mundial e nacional da produção de carne de aves	3	3
Avaliação quantitativa da carcaça de aves (rendimento de carcaça e fatores que o afetam)	4 e 5	6
Panorama mundial e nacional da produção de carne bovina	6	3
Avaliação quantitativa da carcaça de bovinos (tipificação e sistemas de avaliação)	7 e 8	6
Panorama mundial e nacional da produção de carne caprina	9	3
Avaliação quantitativa da carcaça de caprinos (tipificação e sistemas de avaliação)	10	3
Panorama mundial e nacional da produção de carne ovina	11	3
Avaliação quantitativa da carcaça de ovinos (tipificação e sistemas de avaliação)	12 e 13	6
Panorama mundial e nacional da produção de carne suína	14	3
Avaliação quantitativa da carcaça de suínos (tipificação e sistemas de avaliação)	15 e 16	6

17. Bibliografia Básica

CASTILHO, C.J.C. **Qualidade da carne**. São Paulo: Editora Varela. 2006.
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/classificacaotipificacaoqualidadedacarnebovinavina.pdf>
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. Disponível em: <http://beefpoint.wpengine.netdna-cdn.com/wp-content/uploads/2014/09/Livro-classificacao-carca%C3%A7a-JBS-vf.pdf>

18. Bibliografia Complementar:

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
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>
GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças.** Viçosa: UFV, 2006, 370p.
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>
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

19. Avaliação da Aprendizagem:

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.



Profª. Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia