



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Prof.ª Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia

Currículo
2015.1 / 2018.1 / 2025.1

1. Identificação					
1.1. Unidade Acadêmica: Centro de Ciências Agrárias					
1.2. Curso(s): Agronomia e Zootecnia					
1.3. Nome da Disciplina: Avaliação e Tipificação de Carcaças					
1.4. Código da Disciplina: AF0743					
1.5. Caráter da Disciplina: () Obrigatória (X) Optativa					
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: (X) Semestral () Anual () Modular					
1.7. Carga Horária (CH) Total: 48	C.H. Teórica: 32	C.H. Prática: 16	C.H. EaD:	C.H. Extensão:	C.H. Prática como componente curricular – PCC ¹ (apenas para cursos de licenciatura):
1.8. Pré-requisitos (quando houver):					
1.9. Co-requisitos (quando houver):					
1.10. Equivalências (quando houver):					
1.11. Professor(a): Pedro Henrique Watanabe					
2. 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.					
3. 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.					
4. Objetivos – Geral e Específicos					
O objetivo geral da disciplina consiste em relatar os principais critérios e métodos de avaliação e tipificação de carcaças. Como objetivos específicos, buscar-se-á conhecer as diversas medições objetivas e subjetivas utilizadas para avaliação de carcaças de animais de interesse zootécnico, bem como as formas de					

¹ O registro da carga horária de PCC deve ser realizado apenas como informação da característica do componente, sem ser somada com os demais elementos (CH prática, teórica, EaD e extensão), visto que a PCC pode estar diluída em qualquer

bonificação destas em programas de tipificação de carcaças.

5. Descrição do Conteúdo/Unidades	Carga Horária
Transformação do músculo em carne	8
Panorama mundial e nacional da produção de carnes de aves	2
Avaliação quantitativa da carcaça de aves (rendimento de carcaça e fatores que o afetam)	8
Panorama mundial e nacional da produção de carne bovina	2
Avaliação quantitativa da carcaça de bovinos (tipificação e sistemas de avaliação)	8
Panorama mundial e nacional da produção de carne ovina	2
Avaliação quantitativa da carcaça de ovinos (tipificação e sistemas de avaliação)	8
Panorama mundial e nacional da produção de carne suína	2
Avaliação quantitativa da carcaça de suínos (tipificação e sistemas de avaliação)	8

6. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas com uso de quadro branco e apresentações em Power Point. Para as aulas práticas, os alunos irão acompanhar a avaliação de carcaças de animais em frigoríficos a partir dos critérios objetivos e subjetivos.

7. Atividades Discentes

Os alunos realizarão mensurações e avaliações *in loco* de carcaças de aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos, buscando relacionar a avaliação da carcaça com a qualidade da carne dos animais.

8. Avaliação

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.

9. Bibliografia Básica e Complementar

Básica:

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

NOLLET, L.M.L.; TOLDRÁ, F.. **Advanced technologies for meat processing**. Boca Raton, Florida: CRC/Taylor & Francis, 2006. 483 p.

RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007c. 599

WARRISS, P. D. **Meat science: an introductory text**. 2nd ed. Oxford, England: CAB INTERNATIONAL, 2010. 234 p.

Complementar:

CASTILHO, C.J.C. **Qualidade da carne**. São Paulo: Editora Varela. 2006.

PINTO, P.S.A. **Inspeção e higiene de carnes**. Viçosa, MG: UFV: 2008. 320 p.


Prof.ª Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia