



Universidade Federal
de São João del-Rei

ZOOTECNIA

COORDENADORIA DO CURSO DE ZOOTECNIA

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Avaliação e Tipificação de Carcaça	ANO/SEMESTRE/VAGAS: 2021.2 / 50 vagas	CARÁTER: Optativa	
CARGA HORÁRIA: 54 h	TEÓRICA: 36	PRÁTICA: 18*	REQUISITO: Tecnologias de produtos de origem animal
PROFESSOR: Leila de Genova Gaya		DEPARTAMENTO: DEZOO	
EMENTA: Produção nacional e mundial de carnes. Instalações e equipamentos para avaliação e tipificação de carcaças. Avaliação qualitativa da carne e carcaça. Avaliação quantitativa da carcaça. Fatores que afetam o rendimento e a composição da carcaça. Sistemas de avaliação e tipificação de carcaça.			
OBJETIVOS: Promover o conhecimento dos fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam a qualidade da carne. Capacitar o discente para avaliar a qualidade de carcaças e de carnes das espécies de interesse zootécnico. Promover o conhecimento dos sistemas de tipificação das espécies de interesse zootécnico. Fomentar o debate e o senso crítico acerca do mercado da carne e sua relação com os sistemas de produção e os aspectos econômicos e políticos. Proporcionar a aproximação do estudante com a indústria frigorífica, os processos de abate e os indicadores de composição de carcaça e qualidade de carne.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
1ª semana. Atividade assíncrona: Panorama da produção nacional e mundial de carnes. Introdução e histórico da avaliação e tipificação de carcaças.			
2ª semana. Atividade assíncrona: Revisão aplicada à avaliação de carnes: estrutura do tecido muscular. Raças e linhagens destinadas a corte.			
3ª semana. Atividade assíncrona: Aspectos do crescimento e desenvolvimento das espécies aplicados à avaliação de carnes.			
4ª semana. Atividade assíncrona: Aspectos nutricionais e genéticos relacionados à qualidade da carne e carcaça.			
5ª semana. Atividade assíncrona: Conversão do músculo em carne. Maturação e conservação da carne.			
6ª semana. Atividade assíncrona: Manejo pré-abate e sua relação com qualidade e rendimento de carne.			
7ª semana. Atividade assíncrona: Composição qualitativa da carcaça/qualidade sensorial da carne. Determinação de pH, cor, CRA e maciez.			
8ª semana. Atividade assíncrona: Composição quantitativa da carcaça/cortes e rendimentos cárneos. Desossa de carcaça e produção dos cortes.			

9ª semana.

Atividade assíncrona: Tecnologias aplicadas à avaliação de carcaças.

10ª semana.

Atividade assíncrona: Indicadores de composição e qualidade de carne e carcaça.

11ª semana.

Atividade assíncrona: Sistemas de classificação/tipificação de carcaças.

12ª semana.

Atividade assíncrona: Sistemas de classificação/tipificação de carcaças.

13ª semana.

Atividade assíncrona: Considerações finais sobre comercialização de carnes e a avaliação de carcaças.

14ª semana.

Atividade assíncrona: Atividades repositivas e avaliação substitutiva.

*As aulas práticas serão convertidas em aulas teóricas em função da pandemia, não sendo possível o cumprimento de carga horária prática da disciplina em formato virtual.

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

- A carga horária da disciplina será integralmente composta por atividades assíncronas.
- A docente estará disponível para o esclarecimento de dúvidas por e-mail (genova@ufsj.edu.br). Os e-mails de dúvidas serão respondidos semanalmente pela docente, todas as sextas-feiras, dia destinado ao atendimento dos alunos matriculados. Poderão ser agendados horários extras síncronos individuais ou coletivos para o esclarecimento de dúvidas, caso seja solicitado pelos estudantes.
- O planejamento semanal da disciplina, com respectivas orientações, e materiais para consulta serão disponibilizados no portal didático do campus virtual da UFSJ (www.campusvirtual.ufsj.edu.br).
- As comunicações relacionadas à disciplina acontecerão por meio do portal didático e/ou grupo de WhatsApp da disciplina, devendo os alunos acessá-los frequentemente.
- Solicita-se aos alunos a abertura de uma conta no gmail (<https://mail.google.com/mail/u/0/>) para acesso aos recursos da plataforma Google.
- Os alunos devem manter o perfil do portal didático atualizado, principalmente o e-mail de contato.
- Para as atividades assíncronas, serão utilizados recursos diversos do portal didático do campus virtual da UFSJ (www.campusvirtual.ufsj.edu.br) e/ou da plataforma Google Classroom (<https://classroom.google.com/u/0/h>), incluindo enquete, fórum, tarefa e aplicação de prova, com prazos pré-determinados.
- As atividades assíncronas envolverão o estudo de materiais complementares e mídias diversas, como livros, artigos científicos, apostilas, reportagens, vídeos e “lives”, além da realização de exercícios e estudos dirigidos.
- Será informado ao estudante quais atividades assíncronas serão avaliativas, com respectivo prazo para envio.
- As atividades avaliativas poderão envolver formatos distintos, incluindo elaboração de áudios, vídeos, tarefas, provas, participação em fóruns e enquetes, entre outros.
- Os alunos matriculados deverão observar o disposto na Resolução nº 17/2021/CONEP.

AVALIAÇÕES E FREQUÊNCIA:

- A pontuação final da disciplina será distribuída em 4 atividades assíncronas avaliativas, de igual peso (25%), com valor de 2,5 pontos cada, disponibilizadas ao longo do período, totalizando 10 pontos. O somatório das notas das quatro avaliações corresponderá à nota final obtida na disciplina.
- O estudante que obtiver nota 6 ou superior será aprovado. O estudante que obtiver nota inferior a 6 realizará prova oral síncrona substitutiva, em escala de horário previamente definida pela professora, envolvendo todo conteúdo da disciplina. Na avaliação substitutiva, o aluno deverá obter nota mínima de 6 pontos para aprovação. A câmera e o microfone deverão ser abertos quando solicitado pela professora e essa avaliação poderá ser gravada, mediante autorização do aluno.
- Em caráter excepcional, a entrega/realização de avaliações poderão ser reagendadas por ocasião de eventuais problemas de rede.
- A frequência será computada pelo envio/execução das atividades assíncronas propostas, devendo o estudante concluir 75% destas, nas datas previstas, para ser considerado frequente.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

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

LAWRIE R.A. **Ciência da carne**. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 384 p.

LUCHIARI FILHO, A. **Pecuária da carne bovina**. São Paulo: A. Luchiari Filho, 2000. 134p.

OSÓRIO, J. C. S., OSÓRIO, M. T. M., OLIVEIRA, N. R. M. et al. **Qualidade, Morfologia e Avaliação de carcaças**. Pelotas: UFP, 2002. 196p.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa: Editora UFV, 2009. 599 p.

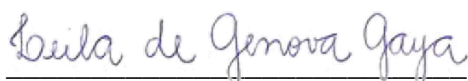
COMPLEMENTAR:

CASTILHO, C.J.C. **Qualidade da Carne**. Editora Varela, 2006, 240p.

ORDÓÑEZ, J.A. et al. **Tecnologia de Alimentos: Produtos de Origem Animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Vol.II, 1993/1994. Editora da UFG.

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



Professora Responsável
Leila de Genova Gaya

Coordenadora do Curso de Zootecnia
Profa. Janaina Azevedo Martuscello Vieira da Cunha