

NOME DO COMPONENTE		COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
Avaliação e tipificação de carcaças		CZOO	ZOOT0103	Suplementar 2020.3
CARGA HORÁRIA TOTAL	SINCRONA	ASSINCRONA	HORÁRIO: Quintas-feiras, das 8 às 10 h	
30 h	30	0		

CURSOS ATENDIDOS	SUB-TURMAS
Zootecnia	
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)	TITULAÇÃO
Rafael Torres de Souza Rodrigues	Doutor

EMENTA

Importância da avaliação e tipificação de carcaças. Fatores que influem na qualidade da carcaça, como pH, maciez, sabor, suculência e coloração. Estudo do exterior, relacionando-se com a composição física da carcaça e proporção dos principais cortes. Carnes e derivados. Composição química, valor nutritivo e propriedades organolépticas. Classificação de carcaças. Industrialização de carnes. Cortes cárneos, rendimento e tipificação de carcaça. Controle de qualidade.

OBJETIVOS

Apresentar aos alunos princípios teóricos relacionados com a avaliação e tipificação de carcaças, enfocando as propriedades organolépticas, os cortes, o valor nutritivo, o controle de qualidade.

METODOLOGIA

Descrever quais serão os recursos adotados para desenvolvimento das atividades síncronas e assíncronas (Ex.: plataforma de ensino e interações, moodle, sistema de webconferência, etc).

Aulas teóricas expositivas síncronas utilizando plataformas digitais. Serão utilizadas as seguintes plataformas: Google meet e Conferência Web - RNP.

Não será possível a realização de aulas práticas, que seriam realizadas por meio de visitas a abatedouros e frigoríficos, além de aula no LAFIBRA utilizando o equipamento de Ultrassom. Desta forma, as aulas práticas (15 h) serão ministradas posteriormente, quando for possível o retorno das atividades acadêmicas presenciais. Por isso, a disciplina **ZOOT0103** terá 30 horas (todas teóricas) no período suplementar (2020.3).

Caberão aos docentes reservar tempo para esclarecimentos das dúvidas, quanto às metodologias de ensino de forma assíncrona forem adotadas.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Definir quais serão os instrumentos avaliativos, qualitativos e quantitativos, adotados para auxiliarem os docentes durante a avaliação do aprendizado como proposto.

A avaliação dos discentes será feita por meio da entrega de trabalhos digitalizados. Os discentes terão que elaborar 3 trabalhos digitalizados durante o curso, que serão sobre os temas abordados nas aulas. Além de elaborar os trabalhos escritos, eles terão que apresentá-los à turma. As apresentações serão realizadas utilizando as mesmas plataformas digitais usadas nas aulas síncronas. Cada trabalho (parte escrita mais apresentação) valerá 10 pontos. Se o discente tiver média parcial (soma das notas dos três trabalhos / 3) igual ou maior do que 7, ele será considerado aprovado, com média final igual a média parcial. Se a referida média for menor do que 7 e igual ou maior do que 4, ele deverá entregar um trabalho final e sua média final será calculada a partir da seguinte fórmula: média final = média parcial + nota do trabalho final / 2, sendo considerado aprovado se obter média final igual ou maior do que 5. Obtendo-se notas inferiores as relatadas anteriormente, o discente será considerado reprovado.

CONTEÚDOS DIDÁTICOS	
Número	Cronograma de atividades
1	Avaliação de carcaças: Conceitos, importância e normas
2	Crescimento e desenvolvimento dos animais de produção: Curvas de crescimento, deposição dos tecidos ósseos, muscular e adiposo, e fatores que afetam a composição corporal
3	Aspectos quantitativos de carcaça e principais fatores que os afetam: rendimentos, área de olho de lombo, profundidade do lombo, espessura de gordura subcutânea e gordura intramuscular
5	Aspectos qualitativos de carcaça e principais fatores que os afetam: cor, sabor, maciez, aroma, textura, suculência
4	Morfometria de carcaça
6	1ª Avaliação (entrega e apresentação de trabalho)
7	Classificação e tipificação de carcaças: Sistemas nacionais e internacionais de tipificação de carcaças: Bovinos
8	Classificação e tipificação de carcaças: Sistemas nacionais e internacionais de tipificação de carcaças: Suínos
9	Classificação e tipificação de carcaças: Sistemas nacionais e internacionais de tipificação de carcaças: Ovinos e caprinos
10	2ª Avaliação (entrega e apresentação de trabalho)
11	Classificação de carcaças: Sistemas nacionais e internacionais de classificação de carcaças: aves
12	Classificação de pescado
13	Uso de tecnologias para avaliação e tipificação de carcaças

14	Certificação e rastreabilidade de carcaças e marcas e certificações de carnes e derivados		
15	3ª Avaliação (entrega e apresentação de trabalho)		
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS			
<i>Os materiais utilizados durante a execução das atividades serão de responsabilidade dos docentes e deverão ser citados e referenciados todas as fontes.</i>			
REFERÊNCIAS BÁSICAS:			
COTTA, T. Frangos de corte: criação, abate e comercialização. 2ª Ed. Aprenda Fácil, Viçosa - MG, 243 p. 2012.			
GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Editora UFV, Viçosa - MG, 370 p. 2006.			
GOMIDE, L.A.M., RAMOS, E.M., FONTES, P.R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças, 2ª Ed. Editora UFV, Viçosa-MG, 336 p. 2014.			
LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6ª Ed. Artmed, Porto Alegre, 384 p. 2005.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:			
AUS-MEAT. Handbook of Australian beef Processing. 2016. Disponível em: < https://www.ausmeat.com.au/WebDocuments/Producer_HAP_Beef_Small.pdf >			
AUS-MEAT. Handbook of Australian Sheepmeat Processing. 2016. Disponível em: https://www.ausmeat.com.au/WebDocuments/Producer_HAP_Sheepmeat_Small.pdf			
AUS-MEAT. Goatmeat Language Summary Basic Category. Disponível em:< https://www.ausmeat.com.au/WebDocuments/GoatMeat_Language.pdf >			
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria 221 (22/09/1981). Aprova o Sistema de Tipificação de Carcaça Suína. Brasília, 1981.			
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria 307 (26/12/1990). Aprova o Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Ovinas. Brasília, 1990.			
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa 9 (04/05/2004). Aprova o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos. Brasília, 2004.			
EUROPEAN UNION. Community Scale for the Classification of Carcass of Adult Bovine Animals. Disponível em < https://www.lmcni.com/site/wp-content/uploads/2015/04/beef-grading-pdf.pdf >			
LAWRENCE, T. L. J. FOWLER, V. R. NOVAKOFSKI, J. E. Growth of Farm Animals. CABI 2012. 368 p.			
USDA. United States Standards for Grades of Pork Carcasses. USDA, 1985. Disponível em < www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/Pork_Standard%5B1%5D.pdf >			
USDA. United States Standards for Grades of Lamb, Yearling Mutton, and Mutton Carcasses. USDA, 1992. Disponível em < https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/Lamb%2C_Yearling_Mutton_and_Mutton_Standard%5B1%5D.pdf >			
USDA. Poultry-grading manual. United States Department of Agriculture, 1998. Disponível em < https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/PoultryGradingManual.pdf >			
USDA. United States Standards for grades of carcass beef. USDA, 2017. Disponível em < https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/CarcassBeefStandard.pdf >			
Periódicos:			
Meat Science			
Journal of Animal Science			
DATA	ASSINATURA DO PROFESSOR	APROV. NO NDE	COORD. DO COLEGIADO