



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO - Proen

Av. José de Sá Maniçoba, s/nº. Centro - Caixa Postal 252 – 56304-205 - Petrolina-PE
Telefone: (87) 3862 3869. E-mail: proen@univasf.edu.br

Programa de Disciplina

		UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO PROGRAMA DE DISCIPLINA		
NOME		COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
AVALIAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS		ZOOTECNIA	ZOOT0103	2016.1
CARGA HORÁRIA	TEÓR: 30h	PRÁT: 15h	HORÁRIO: 7:00 às 10:00h - QUARTA - FEIRA	
CURSOS ATENDIDOS			SUB-TURMAS	
ZOOTECNIA			-	
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)			TITULAÇÃO	
ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS JOSÉ FERNANDO BIBIANO MELO			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. Noções de inspeção de carnes.				
OBJETIVOS				
GERAIS: Expor aos alunos os princípios relacionados à avaliação e tipificação de carcaças.				
ESPECÍFICOS: Apresentar aos alunos princípios teóricos e práticos relacionados com a avaliação e tipificação de carcaças, enfocando as propriedades organolépticas, os cortes, o valor nutritivo, o controle de qualidade, bem como as noções de inspeção de carnes.				
METODOLOGIA				
Aulas teóricas expositivas e dialogadas. Apresentação do trabalhos dos alunos (escrito e exponencial). Aulas práticas (Universidade e matadouros).				
FORMAS DE AVALIAÇÃO				
A avaliação será distribuída em 03 notas (EE1 + EE2 + EE3) / 3, sendo: <ul style="list-style-type: none">N1 (Peso 10): Trabalho em grupo. Será avaliado a apresentação individual, o conteúdo do trabalho escrito e a qualidade da apresentação individual.N2 (Peso 10): Prova 1 - prova escrita parcial do conteúdo (individual e sem consulta).N3 (Peso 10): Prova 2 - prova escrita parcial do conteúdo (individual e sem consulta).				

CONTEÚDOS DIDÁTICOS

DATA (Dia/Mês)	TEMAS ABORDADOS/ ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	PROFESSOR (ES)	CARGA/HORARIA	
			TEÓR	PRÁT.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO - Proen

Av. José de Sá Maniçoba, s/nº. Centro - Caixa Postal 252 – 56304-205 - Petrolina-PE
Telefone: (87) 3862 3869. E-mail: proen@univasf.edu.br

27/04	Apresentação da ementa, objetivos, conteúdo programático, metodologia de ensino, critérios de avaliação e bibliografias sugeridas. Divisão dos grupos e temas para o trabalho em grupo. Definição das datas e ordem de apresentação. Apresentação da ementa, objetivos, conteúdo programático, metodologia de ensino, critérios de avaliação e bibliografias sugeridas. Tecnologia e nutrição, definição e origem da avaliação, tipificação de carcaças de bovinos, ovinos e caprinos, suínos, frangos, eqüinos e peixes. Carnes e derivados.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS/JOSÉ FERNANDO BIBIANO MELO	3	-
04/05	Carcaças. Avaliação de carcaças (bovina e bubalina, ovina e caprina, suína, eqüina, frangos e peixes) com ultra-som, no animal vivo e tipificação no animal morto. Sistemas de controle na indústria de carnes (BPP, BPF, APPCC, ISOs, Etc...)	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS/JOSÉ FERNANDO BIBIANO MELO	3	-
11/05	Carcaças Bovina/Bubalinas. Características das carcaças bovinas/bubalinas abatidas no Brasil – idade dos animais, peso, sexo, conformação, acabamento	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	3	-
18/05	Carcaças Ovinas/Caprinas, suínas, aves, eqüinas e de peixes. Características das carcaças Ovinas/Caprinas, suínas, aves, eqüinas e de peixes abatidos no Brasil – idade dos animais, peso, sexo, conformação, acabamento	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	3	-
25/05	Avaliação de carcaças suína. Avaliação de carcaças suína ante-mortem e pós-mortem – idade dos animais, sexo, peso, conformação, acabamento, gordura, classificação, AOL, espessura de toucinho, quantidade de carne na carcaça, quantidade de carne magra na carcaça. Uso do ultra-som e da Pistola de Hennessy.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	3	-
01/06	Avaliação de carcaças Ovinas/caprinas. Avaliação de carcaças ovinas/caprinas ante-mortem – idade dos animais, sexo, peso, conformação, acabamento, classificação.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	-	3
08/06	Avaliação de carcaças bovinas, ovina, caprina e suína. Avaliação de carcaças bovinas ante-mortem – idade dos animais, sexo, peso, conformação, acabamento, gordura, classificação. Funcionamento de um matadouro de ovinos/caprinos/suínos. Inspeção ante-mortem e pós-mortem. Instalações e equipamentos de um abatedouro. Avaliação de carcaças suínas ante-mortem – idade dos animais, sexo, peso, conformação, acabamento, gordura, classificação. AOL, ET, GIM, pH, Cor.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	-	3
15/06	Avaliação de carcaças Ovinas/caprinas. Avaliação de carcaças ovinas/caprinas ante-mortem – idade dos animais, sexo, peso, conformação, acabamento, classificação.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	-	3
22/06	Laboratório. Avaliação e tipificação de carcaças bovinas e suínas (AOL, ET, GIM). Comprimento da carcaça.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	-	3
29/06	Laboratório. Avaliação e tipificação de carcaça de peixe (pescado) – rendimento de filé.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	-	3
06/07	Bovinos/Bubalinos, Caprinos, Ovinos, Suínos, Aves, Eqüinos, peixes, animais silvestres. Avaliação e tipificação de carcaças de animais de produção e de animais silvestres. Apresentação dos trabalhos em grupo – 1ª avaliação	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	3	-
13/07	Bovinos/Bubalinos, Caprinos, Ovinos, Suínos, Aves, Eqüinos, peixes, animais silvestres. Avaliação e tipificação de carcaças de animais de produção e de animais silvestres. Apresentação dos trabalhos em grupo – 1ª avaliação	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	3	-
20/07	Bovinos e bubalinos. Avaliação e tipificação de carcaça bovina. 2ª Avaliação – 1ª Prova individual e sem consulta.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	3	-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO - Proen

Av. José de Sá Maniçoba, s/nº. Centro - Caixa Postal 252 – 56304-205 - Petrolina-PE
Telefone: (87) 3862 3869. E-mail: proen@univasf.edu.br

27/07	Caprinos, ovinos, suínos, aves, eqüinos, peixes, animais silvestres. Avaliação e tipificação de carcaças caprina/ovina, suína, eqüina, aves, peixes e animais silvestres. 3ª Avaliação – 2ª Prova individual e sem consulta.	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	3	-
03/08	Bovinos/Bubalinos, Caprinos, Ovinos, Suínos, Aves, Eqüinos, Peixes, Animais Silvestres. Avaliação e tipificação de carcaças Bovinos/Bubalinos, Caprinos, Ovinos, Suínos, Aves, Eqüinas, Peixes e Animais Silvestres. Exame Final	ROGÉRIO MANOEL LEMES DE CAMPOS	3	-

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia básica:

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

CONTRERAS, C.J., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, L. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 181p.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ª Edição. Porto Alegre: Editora Artmed. 2005. 711p.

LAWRIE, R.A. **Ciência da Carne**. 6ª Edição. Porto Alegre: Editora Artmed. 2005. 384p.

Bibliografia complementar:

PARDI, M.C., SANTOS, I.F., SOUZA, E.R., e Colaboradores. **Ciência, Higiene e Tecnologia da carne: v. 1 e 2**. Goiânia: Editora da UFG. 1996.

SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

SILVA, C.A.B., FERNANDES, A.R. (Ed.) **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal**. Viçosa: UFV, v. 1. 2003.

14/03/2016
DATA

ASSINATURA DO PROFESSOR

_____/_____/_____
APROV. NO COLEGIADO

COORD. DO COLEGIADO