



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ZOOTECNIA

Caracterização de Disciplina

| | |
|---|---|
| Disciplina | Avaliação e Tipificação de Carcaças |
| Caráter da Disciplina | Obrigatório |
| Pré-Requisito | 0220011 + 1430021 |
| Código | 1430025 |
| Departamento | Zootecnia |
| Carga Horária Total | 03h/a |
| Natureza da carga horária (distribuição) | (02) Teóricos (00) Exercícios (01) Práticos |
| Semestre do Curso | 9º |
| Objetivos | Capacitar o estudante para a identificação dos fatores que determinam a produtividade e a qualidade da carcaça e da carne dos animais de interesse zootécnico Reconhecer o crescimento dos tecidos que compõem o corpo do animal e estabelecer sua relação com os parâmetros que influem na qualidade de uma carcaça. Proporcionar conhecimentos práticos e desenvolver o senso crítico que propicie uma análise das técnicas que permitem uma avaliação de carcaças. Identificar um animal de qualidade para produção de carne e avaliar carcaças e praticar os métodos e técnicas de avaliação de carcaça. |
| Ementa | Introdução ao estudo da avaliação animal; fibra muscular; tecido conjuntivo; tecido adiposo; contração muscular; avaliação qualitativa da carne; crescimento animal; medidas na carcaça; estudo do animal vivo e da carcaça; tipificação e classificação de carcaças; avaliação quantitativa pré e pós-abate. Avaliação da morfologia do animal e da carcaça. Avaliação da composição regional e tecidual da carcaça. |
| Programa | 01 Conceituação de carcaça 02 Situação atual da avaliação e tipificação de carcaça e carne no Brasil e mundo; 03 Definição de carcaça das principais espécies; 04 O abate, técnicas e consequências; 05 Os cortes comerciais; 06 A composição corporal; 07 Os fatores identificadores de produtividade e qualidade no animal vivo e na carcaça; 08 O uso da ultra-sonografia como ferramenta de apreciação na avaliação de composição corporal; 09 O Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças (normativa 9 de 09/05/2004); 10 Métodos de avaliação, classificação e tipificação; 11 Instalações e equipamentos de abate e necessários para avaliação de carcaça e carne; |

| | |
|---------------------|--|
| | <p>11 Estrutura e aspectos físico-químicos da carne;</p> <p>12 Bioquímica da formação do músculo;</p> <p>13 Composição dos diversos grupos genéticos;</p> <p>14 Fatores relacionados à qualidade ante e <i>post mortem</i>;</p> <p>15 Padrões de avaliação;</p> <p>16 Efeito da ingestão de produtos cárneos na nutrição humana.</p> |
| Bibliografia | <p>Lawrie, R.A. Ciência da Carne. 6ª Edição. Editora Artimed, Porto Alegre, RS. 384 p. 2005.</p> <p>OSÓRIO, J.C.S., OSÓRIO, M.T.M., JARDIM, P.O.C. et al. Métodos para avaliação da produção de carne ovina: "in vivo", na carcaça e na carne. Editora e Gráfica Universitária da UFPel. 107 páginas. 1998.</p> <p>Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (AMA). 2001. Categorization of beef cattle. Disponível em: http://www.fleisch-teilstuecke.at/en/qalitaet/vermarktung/rind.html. Acessado: 03/09/01.</p> <p>American Meat Science Association (AMSA). 2001. Meat Evaluation Handbook. American Meat Science Association, Savoy, IL.</p> <p>Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína (ABIEPCS). 2001. Produção Brasileira de Suínos. Disponível em: http://www.abiepcs.com.br/histproducao.htm. Acessado: 04/09/01.</p> <p>Australian Beef. 2001. VIAscan®: New Instrument Grading Technology. Disponível em: http://www.australian-beef.com/resources/viascan.html. Acessado: 03/09/01.</p> <p>Australian Intercollegiate Meat Judging Association, Inc. 2001. Pork Judging. Disponível em: http://www.beef.crc.org.au/Documents/PDF/mj10.pdf. Acessado: 06/09/01.</p> <p>Bohuslavek, Z. 2001. Estimation of EUROP- Conformation and Fatness of Beef carcasses by Bioelectrical Impedance Analysis. Disponível em: http://ageninfo.tamu.edu/cigr/Submissions/CIGRFP00_0011/Beef.PDF. Acessado: 03/09/01.</p> <p>Brondum, J.; Egebo, M.; Agerskov, C.; e Busk, H. 1998. On-line pork carcass grading with Autofom ultrasound system. J. Anim. Sci. 76:1859-1868. Disponível em: http://www.asas.uiuc.edu/papers/1998/jul/jul1859.pdf. Acessado: 03/09/01.</p> <p>Corrêa, A.N.S. 1996. Gado de Corte: 500 perguntas, 500 respostas. EMBRAPA, Brasília - DF.</p> <p>Corrigan, P. 2000. Australian Quarantine & Inspection Service. Proceedings, Meat Industry Research Conference, October 12-14, Las Vegas, Nevada. Disponível em: http://www.meatscience.org/mirc/Corrigan_files/frame.htm. Acessado: 06/09/01.</p> <p>Didai Tecnologia. 2000. Tipificação de carcaças. Disponível em: http://www.didai.com.br/tipcar.htm. Acessado em: 03/09/01.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Food and Agriculture Organization (FAO). 2001. FAOSTAT Agriculture Data. Disponível em: http://apps.fao.org/page/collections?subset=agriculture. Acessado: 12/09/01.</p> <p>Felício, P.E. 1999. Perspectivas para a tipificação de carcaça bovina. Disponível em: http://www.fea.unicamp.br/. Acessado: 23/08/01.</p> <p>Guidoni, A.L. 2000. Melhoria de processos para a tipificação e valorização de carcaças suínas no Brasil. Disponível em: http://www.cnpa.embrapa.br/pork/anais00cv_guidoni_pt.pdf. Acessado: 04/09/01.</p> <p>Hale, D.S; Goodson, K; e Savell, J.W. 2001. Beef Quality and Yield Grades. Disponível em: http://savell-j.tamu.edu/beefgrading.html. Acessado: 03/09/01.</p> <p>Harris, J.J.; Cross, H.R.; e Savell, J.W. History of meat grading in the United States. Disponível em: http://meat.tamu.edu/history.html. Acessado: 04/09/01.</p> <p>Irgang, R. 1996. Avaliação e tipificação de carcaças de suínos no Brasil. Em: Anais, Conferência Internacional sobre Ciência e Tecnologia de Produção e Industrialização de Suínos. SUINOTEC II, p.67-85.</p> <p>Jones, S.D.M. 1996. The Canadian pork carcass grading system and the 1992 National carcass cut out. Disponível em: http://mark.asci.ncsu.edu/nsif/96proc/jones.htm. Acessado: 04/09/01.</p> <p>National Pork Producers Council (NPPC). 1999. Pork Quality Targets. Disponível em: http://www.nppc.org/facts/targets.html. Acessado: 07/09/01.</p> <p>BRASIL, Ministério da Agricultura. Secretaria de Inspeção de Produtos Animal - SIPA - Portaria nº 220 de 22 set. 1981. Aprova os "Sistemas de Classificação de Carcaças Bovinas e Bubalinas". D.O.U., Brasília, 24 set. 1981.</p> <p>_____. Portaria nº 821 de 22 set. 1981. Aprova o "Sistema de Tipificação de Carcaça Suína". D. O. U., Brasília, 24 set. 1981.</p> <p>_____. Portaria nº 307 de 26 dez. 1990. Aprova o "Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Ovinas". D.O.U., Brasília, 27 dez. 1990.</p> <p>_____. Portaria nº 004 de 27 jun. 1988. Aprova as "Normas Gerais de Inspeção de Carnes de Aves". D.O.U., Brasília, 11 jul. 1988.</p> <p>_____. Decreto nº 20.691 de 29 mar. 1952. Aprova o "Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Título IX - Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados". D.O.U., 29 mar. 1952. Brasília, 1980. p. 120-126.</p> <p>FELÍCIO, P.E. Sistemas de Classificação e Tipificação. II Curso Internacional sobre Tecnologia da Carne. ITAL - Campinas, 1981. p. 12.1 a 12.9</p> <p>FIGUEIRO, P.R.P. Algumas Considerações a Respeito da Produção de Carne Ovina. Depto. Zootecnia da U.F.S. Maria-RS,</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| | <p>1976. 18p.</p> <p>FORREST, J.C.; ABERLE, E. Ciência de la Carne y de los Productos Carnicos. 1991.</p> <p>MÜLLER, L. Normas para Avaliação de Carcaças e Consumo de Carcaças de Novilhos. UFSM, Santa Maria - RS, 1980. 31p.</p> <p>PARDI, M.C.; SANTOS, I.F. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. V.1, 1993.</p> <p>PARDI, M.C.; SANTOS, I.F. et al. A Epopéia do Zebu - Um Estudo Zootecnico-Econômico. 1996, 126p.</p> <p>SILVA, T.J.P. & SANTOS, W.L.M. TEI-105 - Tecnologia de Carnes e Produtos Derivados. v. 1 e 2. 1994.</p> <p>SILVA, T.J.P. & PARDI, H.S. Classificação e Tipificação de Carnes e Ovos. Faculdade de Veterinária da UFF. 1996. 165 p.</p> |
|--|--|