Programa Analítico de Disciplina

ZOO 429 - Crescimento Animal e Qualidade da Carne e do Couro

Departamento de Zootecnia - Centro de Ciências Agrárias
Catálogo: 2020
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 4h Carga horária semanal prática: 0h Semestres: I e II

Objetivos
Capacitar os alunos a entenderem as principais características das cadeias produtivas das carnes de frango, suína e bovina e os fatores relacionados ao controle do crescimento e qualidade da carne e co-produtos.

Ementa
Cadeia Produtiva da Carne. Crescimento e desenvolvimento animal. Fatores zootécnicos que afetam a qualidade da carcaça. Manejo pré e pós-abate. Avaliação qualitativa e quantitativa de carcaças. Qualidade de carne. Coprodutos da indústria de carnes.

Pré e co-requisitos
ZOO 302

Oferecimentos obrigatórios	
Curso	**Período**
Zootecnia	9

Oferecimentos optativos
Não definidos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XT2S.U9LB.CSXD

ZOO 429 - Crescimento Animal e Qualidade da Carne e do Couro

Conteúdo					
Unidade	**T**	**P**	**ED**	**Pj**	**To**
1. **Cadeia Produtiva da Carne** 1. Caracterísitcas das cadeias produtivas das carnes bovina, suína e avícola 2. Mercado nacional e internacional de carnes 3. Rastreabilidade e barreiras sanitárias 4. Bem estar animal e sustentabilidade na cadeia produtiva da carne	8h	0h	0h	0h	8h
2. **Crescimento e desenvolvimento animal** 1. Concepção, embriogênese e programação fetal 2. Crescimento e desenvolvimento do tecido muscular 3. Crescimento e desenvolvimento do tecido adiposo 4. Crescimento do tecido conjuntivo e tecido ósseo 5. Controle endócrino do crescimento animal 6. Composição corporal, maturidade e ponto de abate	12h	0h	0h	0h	12h
3. **Fatores zootécnicos que afetam a qualidade da carcaça** 1. Efeito de genótipo sobre a qualidade da carcaça 2. Efeito de sexo sobre qualidade carcaça 3. Efeito da idade sobre a qualidade da carcaça 4. Efeito da nutrição sobre a qualidade da carcaça 5. Efeito de implantes e aditivos na qualidade da carcaça	6h	0h	0h	0h	6h
4. **Manejo pré e pós-abate** 1. Operações pré-abate: seleção, embarque, transporte, recepção e período de descanso dos animais 2. Técnicas de insensibilização e abate 3. Estimulção elétrica, refrigeração e tratamentos físicos de carcaças 4. Binômio pH:Temperatura no processo de transformação do músculo em carne 5. Anomalias em Carnes PSE, DFD e ácida	6h	0h	0h	0h	6h
5. **Avaliação qualitativa e quantitativa de carcaças** 1. Aspectos quantitativos da carcaça: peso, rendimento, composição física e química, musculosidade, conformação, área de olho de lombo, espessura de gordura subcutânea 2. Aspectos qualitativos da carcaça: marmoreio, maturidade e pH 3. Critérios de classficação e tipificação de carcaças 4. Sistemas americano, canadense, australiano e europeu de classificação e tipificação de carcaças bovinas 5. Sistema brasileiro de classificação e tipificação de carcaças bovinas 6. Sistemas de classificação e tipificação de carcaças de suínos e aves 7. Métodos utilizados para avaliação de carcaça: Avaliações visuais, Técnicas de diluição, bioimpedância, Ultrassonografia, Análise de imagem digital, Densitometria, ressonância	12h	0h	0h	0h	12h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XT2S.U9LB.CSXD

magnética e tomografia computadorizada 8. Marcadores moleculares associados à qualidade da carcaça e da carne					
6. **Qualidade de carne** 1. Conceitos de qualidade 2. Qualidade ética e certificações 3. Qualidade organoléptica da carne: cor, textura, maciez, suculência, sabor, aroma 4. Qualidade sanitária e tempo de prateleira 5. Qualidade nutricional e funcional da carne 6. Fatores zootécnicos que afetam a qualidade da carne 7. Métodos de avaliação da qualidade da carne	10h	0h	0h	0h	10h
7. **Coprodutos da indústria de carnes** 1. Coprodutos comestíveis 2. Coprodutos não comestíveis 3. Processamento e qualidade de couro e pele 4. Fatores zootécnicos, de manejo e indústrias que afetam a qualidade da pele e do couro 5. Programa brasileiro da qualidade de couro	6h	0h	0h	0h	6h
Total	**60h**	**0h**	**0h**	**0h**	**60h**

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	**Itens**
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros)
Prática	*Não definidos*
Estudo Dirigido	*Não definidos*
Projeto	*Não definidos*
Recursos auxiliares	*Não definidos*

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XT2S.U9LB.CSXD

ZOO 429 - Crescimento Animal e Qualidade da Carne e do Couro

Bibliografias básicas	
Descrição	**Exemplares**
BERG, R.T.; BUTTERFIELD, R.M. New concepts of cattle growth. 1.ed. Sydney: Sydney University Press, 1976. 240p.	0
GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2.ed., rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2014. 370 p.	5
GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Ciência e qualidade da carne: fundamentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 197 p.	5
LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6.ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 384p.	3
LUCHIARI FILHO, A. A pecuária da carne bovina. 1.ed. São Paulo: Albino Luchiari Filho, 2000. 134p.	1
MOREIRA, M.V.; TEIXEIRA, R.C. Estado da arte tecnológico em processamento do couro:revisão bibliográfica no âmbito internacional. Porto Alegre: Centro Nacional de Tecnologias Limpas - CNTL. 2003, 242p. (disponível na rede).	0
PAS, M.F.W.; HAAGSMAN, H.P.; EVERTS, M.E. Muscle development of livestock animals: physiology, genetics and meat quality. 1.ed. Wallingford: CABI Publishing, 2004. 432p.	0
PEARSON, A.M.; DUTSON, T.R. Growth regulation in farm animals. Advances in meat research. 7.ed. New York: Elsevier Science Publishing, 1991. 628p.	0
TORRES, Danielle Alencar Parente; LIMA FILHO, Joaquim Raimundo de; BELARMINO, Luiz Clovis. Competitividade de cadeias agroindustriais brasileiras. Brasília, DF: EMBRAPA, 2013. 191 p.	0

Bibliografias complementares	
Descrição	**Exemplares**
Journal of Animal Science	0
Meat Science.	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XT2S.U9LB.CSXD