

Programa Analítico de Disciplina

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

Departamento de Zootecnia - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2019

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

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

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Cadeia Produtiva da Carne 1. Características 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. Estimulação 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, musculabilidade, conformação, área de olho de lombo, espessura de gordura subcutânea 2. Aspectos qualitativos da carcaça: marmoreio, maturidade e pH 3. Critérios de classificação 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: HMCL.ZPEL.7DI4

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 (projektor, quadro-digital, TV, outros)
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

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