



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

Programa Analítico de Disciplina

ZOO429 Crescimento Animal e Qualidade da Carne e do Couro

Departamento de Zootecnia - Centro de Ciências Agrárias

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	4	0	4
Períodos - oferecimento: I e II	Carga horária total	60	0	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

ZOO302

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.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Zootecnia	Obrigatória	9



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

ZOO429 Crescimento Animal e Qualidade da Carne e do Couro

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Cadeia Produtiva da Carne 1.1. Características das cadeias produtivas das carnes bovina, suína e avícola 1.2. Mercado nacional e internacional de carnes 1.3. Rastreabilidade e barreiras sanitárias 1.4. Bem estar animal e sustentabilidade na cadeia produtiva da carne	8
2	Crescimento e desenvolvimento animal 2.1. Concepção, embriogênese e programação fetal 2.2. Crescimento e desenvolvimento do tecido muscular 2.3. Crescimento e desenvolvimento do tecido adiposo 2.4. Crescimento do tecido conjuntivo e tecido ósseo 2.5. Controle endócrino do crescimento animal 2.6. Composição corporal, maturidade e ponto de abate	12
3	Fatores zootécnicos que afetam a qualidade da carcaça 3.1. Efeito de genótipo sobre a qualidade da carcaça 3.2. Efeito de sexo sobre qualidade carcaça 3.3. Efeito da idade sobre a qualidade da carcaça 3.4. Efeito da nutrição sobre a qualidade da carcaça 3.5. Efeito de implantes e aditivos na qualidade da carcaça	6
4	Manejo pré e pós-abate 4.1. Operações pré-abate: seleção, embarque, transporte, recepção e período de descanso dos animais 4.2. Técnicas de insensibilização e abate 4.3. Estimulação elétrica, refrigeração e tratamentos físicos de carcaças 4.4. Binômio pH: Temperatura no processo de transformação do músculo em carne 4.5. Anomalias em Carnes PSE, DFD e ácida	6
5	Avaliação qualitativa e quantitativa de carcaças 5.1. Aspectos quantitativos da carcaça: peso, rendimento, composição física e química, musculosidade, conformação, área de olho de lombo, espessura de gordura subcutânea 5.2. Aspectos qualitativos da carcaça: marmoreio, maturidade e pH 5.3. Critérios de classificação e tipificação de carcaças 5.4. Sistemas americano, canadense, australiano e europeu de classificação e tipificação de carcaças bovinas 5.5. Sistema brasileiro de classificação e tipificação de carcaças bovinas 5.6. Sistemas de classificação e tipificação de carcaças de suínos e aves	12



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

	5.7. Métodos utilizados para avaliação de carcaça: Avaliações visuais, Técnicas de diluição, bioimpedância, Ultrassonografia, Análise de imagem digital, Densitometria, ressonância magnética e tomografia computadorizada 5.8. Marcadores moleculares associados à qualidade da carcaça e da carne	
6	Qualidade de carne 6.1. Conceitos de qualidade 6.2. Qualidade ética e certificações 6.3. Qualidade organoléptica da carne: cor, textura, maciez, suculência, sabor, aroma 6.4. Qualidade sanitária e tempo de prateleira 6.5. Qualidade nutricional e funcional da carne 6.6. Fatores zootécnicos que afetam a qualidade da carne 6.7. Métodos de avaliação da qualidade da carne	10
7	Coprodutos da indústria de carnes 7.1. Coprodutos comestíveis 7.2. Coprodutos não comestíveis 7.3. Processamento e qualidade de couro e pele 7.4. Fatores zootécnicos, de manejo e indústrias que afetam a qualidade da pele e do couro 7.5. Programa brasileiro da qualidade de couro	6



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

ZOO429 Crescimento Animal e Qualidade da Carne e do Couro

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

1 - BERG, R.T.; BUTTERFIELD, R.M. New concepts of cattle growth. 1.ed. Sydney: Sydney University Press, 1976. 240p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

2 - 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. [Exemplares disponíveis: 5]

3 - GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Ciência e qualidade da carne: fundamentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 197 p. [Exemplares disponíveis: 5]

4 - LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6.ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 384p. [Exemplares disponíveis: 3]

5 - LUCHIARI FILHO, A. A pecuária da carne bovina. 1.ed. São Paulo: Albino Luchiari Filho, 2000. 134p. [Exemplares disponíveis: 1]

6 - 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). [Exemplares disponíveis: Não informado.]

7 - 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. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

8 - PEARSON, A.M.; DUTSON, T.R. Growth regulation in farm animals. Advances in meat research. 7.ed. New York: Elsevier Science Publishing, 1991. 628p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

9 - TORRES, Danielle Alencar Parente; LIMA FILHO, Joaquim Raimundo de; BELARMINO, Luiz Clovis. Competitividade de cadeias agroindustriais brasileiras. Brasília, DF: EMBRAPA, 2013. 191 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

Bibliografia Complementar:

10 - Journal of Animal Science [Exemplares disponíveis: Não informado.]

11 - Meat Science. [Exemplares disponíveis: Não informado.]