



Universidade Federal do Rio Grande do Norte
ESCOLA AGRÍCOLA DE JUNDIAÍ

Plano de Curso do componente
ZOO0464 – CARNES E TIPIFICAÇÃO DE
CARCAÇAS
no modelo remoto

2020.6

1.0– Identificação

a) Nível de ensino:	<input type="checkbox"/> EBT <input checked="" type="checkbox"/> Graduação <input type="checkbox"/> Pós-graduação
b) Código do componente:	ZOO0464
c) Carga horária do componente (em horas):	45 horas
d) Curso (s):	Zootecnia
e) Nome do componente:	Carnes e Tipificação de Carcaças
f) Número de vagas disponibilizadas para a turma:	20 vagas
g) Justificativa para o número de vagas:	Número que é rotineiramente ofertado para este componente
h) Professor (s) responsável (s):	Stela Antas Urbano
i) Carga horária do professor:	45h

2.0– Conteúdo

a) Ementa do componente:

Introdução ao estudo da avaliação animal. Estrutura e composição dos tecidos e dos produtos cárneos de origem animal. Contração muscular. Técnicas e procedimentos de abate. Transformação do músculo em carne. Avaliação da morfologia do animal e da carcaça. Avaliação qualitativa e quantitativa da carcaça. Avaliação qualitativa da carne. Características objetivas e subjetivas na avaliação de carcaças. Tipificação e classificação de carcaças.

b) Conteúdo programado:

- Conceituação de carcaça nas principais espécies de interesse zootécnico;
- Panorama da produção nacional e mundial de carnes;
- Histórico da avaliação e tipificação de carcaças;
- Crescimento animal e dos tecidos que compõem a carne;
- O abate: manejo, técnicas e consequências;
- Avaliações qualitativas e quantitativas da carcaça;
- Composição regional;
- Composição tecidual;
- Uso da US na avaliação da composição tecidual e qualidade de carcaças;
- O(s) sistema(s) brasileiro(s) de classificação e tipificação de carcaças bovinas;
- Bioquímica da transformação do músculo em carne.

3.0– Metodologias

Conteúdo a ser ministrado	Descrição dos métodos utilizados	Ferramentas utilizadas	Infraestrutura mínima necessária para o aluno
UNIDADE I			
Conceituação de carcaça nas principais espécies de interesse zootécnico	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Panorama da produção nacional e mundial de carnes	Sala de aula invertida.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Histórico da avaliação e tipificação de carcaças	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
UNIDADE II			
Crescimento animal e dos tecidos que compõem a carne	Aula expositiva ministrada de forma remota; fichamento de conteúdo.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e

			borracha.
O abate: manejo, técnicas e consequências	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Avaliações qualitativas e quantitativas da carcaça: composição regional, composição tecidual, parâmetros qualitativos.	Aula expositiva ministrada de forma remota. Uma aula prática para acompanhamento de dissecação de pernas ovinas.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Uso da US na avaliação da composição tecidual e qualidade de carcaças	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
UNIDADE III			
O(s) sistema(s) brasileiro(s) de classificação e tipificação de carcaças bovinas	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e borracha.
Bioquímica da transformação do músculo em carne	Aula expositiva ministrada de forma remota.	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e/ou tablet e/ou smartphone munidos de entrada e saída de áudio; acesso a internet; papel, lápis e

			borracha.
--	--	--	-----------

4.0– Avaliação

Conteúdo a ser avaliado	Descrição dos procedimentos avaliativos que serão empregados	Ferramentas utilizadas para cada procedimento de avaliação	Infraestrutura mínima necessária para o aluno
Unidade I	Discussão e avaliação de notas de aula produzidas pelos alunos referentes aos três conteúdos ministrados.	Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmica (SIGAA)	Computador e acesso à internet.
Unidade II	Atividade escrita de verificação de aprendizagem.	Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmica (SIGAA)	Computador e acesso à internet.
Unidade III	Apresentação de seminários pelos alunos	Aplicativo de comunicação por videoconferência.	Computador e acesso à internet.

5.0 – Cronograma de execução do componente

Conteúdos	Atividades que serão desenvolvidas	Natureza da atividade (Síncrona ou assíncrona)	Em caso de atividade síncrona, determinar o horário destinado à atividade e a periodicidade.	Data de início	Data de finalização	Descrição do critério de acompanhamento e registro da assiduidade.
Compensação de conteúdo e revisão da Unidade I: - Conceituação de carcaça nas principais espécies de interesse zootécnico; - Panorama da produção nacional e mundial de carnes; - Histórico da avaliação e tipificação de carcaças.	Aula expositiva; orientação para sala de aula invertida; orientação para produção de notas de aula.	Síncrona	6M234	28/08/2020	11/09/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
1ª Verificação de aprendizagem	Entrega de atividade escrita e discussão em grupo.	Síncrona	6M234	18/09/2020	18/09/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual. A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência.
Crescimento animal e dos tecidos que compõem a carne	Aula expositiva.	Síncrona	6M234	25/09/2020	25/09/2020	O registro de assiduidade será

						computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
O abate: manejo, técnicas e consequências	Aula expositiva; entrega do fichamento sobre o conteúdo anterior.	Síncrona	6M234	02/10/2020	02/10/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Avaliações qualitativas e quantitativas da carcaça: composição regional, composição tecidual, parâmetros qualitativos.	Aula expositiva; Uma aula prática (agendada para o final do semestre).	Síncrona	6M234	09/10/2020	09/10/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Uso da US na avaliação da composição tecidual e qualidade de carcaças	Aula expositiva	Síncrona	6M234	16/10/2020	16/10/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
2ª Verificação de aprendizagem	Atividade escrita	Assíncrona	-	23/10/2020	23/10/2020	A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência.
O(s) sistema(s) brasileiro(s) de classificação e tipificação de carcaças	Aula expositiva	Síncrona	6M234	30/10/2020	30/10/2020	O registro de assiduidade será

bovinas						computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Bioquímica da transformação do músculo em carne	Apresentação de seminários	Síncrona	6M234	06/11/2020	06/11/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro virtual, como aconteceria em sala de aula física.
Aula prática – (composição tecidual)	Aula prática para demonstração de dissecação de perna ovina com a finalidade de determinação da composição tecidual. A aula será realizada do GEFORP, obedecendo aos critérios de segurança estabelecidos pelo setor.	Síncrona	6M234	13/11/2020	13/11/2020	O registro de assiduidade será computado no momento do encontro.
3ª Verificação de aprendizagem	Atividade	Assíncrona	-	20/11/2020	20/11/2020	A entrega da atividade

	escrita					será utilizada para controle de frequência.
Prova de reposição	Atividade escrita	Assíncrona	-	27/11/2020	27/11/2020	A entrega da atividade será utilizada para controle de frequência.

6.0– Referências

Conteúdo	Referência	Link para a referência ou indicação de que será disponibilizada no SIGAA
UNIDADES I, II E III	Osório, J. C. S.; Osório, M. T. M.; Oliveira, N. M. Qualidade, Morfologia e Avaliação de Carcaças . UFPel, 2002	Arquivo disponibilizado no SIGAA
	Cezar, M.F.; Sousa, W. H. Carcaças ovínas e caprinas: obtenção, avaliação, tipificação . Editora UFCG, 2007.	Arquivo disponibilizado no SIGAA
	Pas, Everts e Haagsman. Muscle development of Livestock animals: Physiology, genetics and meat quality . CABI Publishing, 2004.	Arquivo disponibilizado no SIGAA
	JBS: classificação de carcaça bovina pelo acabamento.	Arquivo disponibilizado no SIGAA