



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA E DESENVOLVIMENTO
RURAL
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE 2025.2

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	CH teórica	CH prática	CH extensão	CH total
ZOT 7106	CIÊNCIA DA CARNE	34	2	0	36

I. HORÁRIO

AULAS TEÓRICAS	AULAS PRÁTICAS
Quinta-feira 10:10 às 11:50h	

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):

Sandra Regina de Souza

III. PRÉ-REQUISITO(S):

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
ZOT7100	Morfofisiologia na Zootecnia
ZOT7200	Microbiologia e Imunologia Aplicada

IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Zootecnia – Obrigatória – 5ª fase – 2 créditos

V. EMENTA

Produção de carne: processos físico-químicos e microbiológicos. Fatores que interferem na qualidade da carne: genéticos, nutricionais, manejo e transporte dos animais, temperatura. Avaliação da carne: análise sensorial: cor, consistência, maciez, sabor. Processos para conservação da carne: resfriamento, congelamento.

VI. OBJETIVOS

Objetivos Gerais:

Proporcionar aos acadêmicos uma ligação entre o estudo de Zootecnia e a produção de carne para consumo.

Objetivos Específicos:

Proporcionar aos acadêmicos conhecimentos sobre a composição da carcaça dos animais criados para a produção.
Proporcionar conhecimento sobre os tecidos corporais da carcaça e sua composição.
Proporcionar conhecimentos sobre aspectos de qualidade da carne.
Relacionar o crescimento e desenvolvimento animal com a produção de carne.

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conteúdo Teórico:

Apresentação da Disciplina: Programa de Aula. Dados. Conteúdo. Literatura
Ciência da carne: aspectos gerais da produção de carne.
Importância econômica da produção de carne de bovinos, suínos, frangos e ovinos. A cadeia produtiva da carne.
Aspectos importantes da carne para o consumidor. Ameaças ao consumo.
Categorias de carne para consumo humano. Cortes comerciais de carne.
O alimento carne: composição e importância nutricional.
Carne: Definição. Abate e transformação dos músculos em carne.
Estrutura e composição dos tecidos corporais e da carcaça.
Fibra Muscular: Estrutura e componentes. Crescimento e desenvolvimento. Tipo de fibras.
Tecido Conjuntivo: Tipos e funções. Influência na qualidade da carne.
Tecido Adiposo: Formação e Localização. Influência no rendimento da carcaça.
Tipos de Gordura e Efeito na qualidade da carne.
Manejo pré-abate, qualidade da carne e fatores que alteram a qualidade da carne. Carnes PSE, DFD e ácida.
Contração Muscular: No animal vivo. No pós - abate: Alterações bioquímicas, histológicas. Relação com qualidade.
Avaliação Qualitativa da Carne: Coloração, Sabor, e Aroma, Suculência, Maciez.
Cocção, Resfriamento, Congelamento, Maturação, Embalagem.

Conteúdo Prático:

- Observação de cortes de carnes das diferentes espécies animais de interesse doméstico.

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO/ DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Aulas expositivas e práticas.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Duas provas escritas com 50 % de peso cada. A aula prática ou visita técnica não exigirá relatório, apenas constará em prova perguntas sobre a aula prática ou visita técnica.

A ordem das aulas e dias das visitas técnicas pode ser modificada a critério do professor e desenvolvimento da turma.

Informações sobre realização de Prova de 2ª Chamada:

A RESOLUÇÃO Nº 17/CUn/97, de 30 de setembro de 1997. (Com as alterações introduzidas pelas Resoluções 07/CUn/1998, 10/CUn/2000, 08/CUn/2001 e 18/CUn/2004) regulamenta o processo de realização de provas de segunda chamada. Segundo esta resolução, o aluno que deixar de comparecer a qualquer das avaliações nas datas fixadas pelos professores, poderá solicitar segunda chamada de provas na Secretaria do Departamento de Zootecnia e Desenvolvimento Rural através de requerimento por ele assinado com os respectivos comprovantes, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de realização de cada prova, sendo avaliados os pedidos, devidamente comprovados conforme Capítulo IV - Do Rendimento Escolar - Seção I - Da Frequência e do Aproveitamento: Art. 74 - O aluno, que por motivo de força maior e plenamente justificado, deixar de realizar avaliações previstas no plano de ensino, deverá formalizar pedido de avaliação à Chefia do Departamento de Ensino ao qual a disciplina pertence, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, recebendo provisoriamente a menção I. § 1º - Cessado o motivo que impediu a realização da avaliação, o aluno, se autorizado pelo Departamento de Ensino, deverá fazê-la quando, então, tratando-se de nota final, será encaminhada ao Departamento de Administração Escolar-DAE, pelo Departamento de Ensino. § 2º - Se a nota final da disciplina não for enviada ao Departamento de Administração Escolar-DAE até o final do período letivo seguinte, será atribuída ao aluno, automaticamente, nota 0 (zero) na disciplina, com todas as suas implicações. § 3º - Enquanto o aluno não obtiver o resultado final da avaliação da disciplina, não terá direito à matrícula em disciplina que a tiver como pré-requisito.

X. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Data	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Conteúdo Programático
14/08/2025	2	0	0	2 hs: Apresentação da Disciplina: Programa de Aula. D Conteúdo. Literatura. Mercado da carne (Atualidades).
21/08/2025	2	0	0	2 hs: O alimento carne: composição e importância nutricional.
28/08/2025	2	0	0	2 hs: Estrutura e composição dos tecidos corporais e da carcaça. Fibra Muscular: Estrutura e componentes. Crescimento e desenvolvimento. Tipo de fibras.
04/09/2025	2	0	0	2 hs: Contração muscular e ciclo de Krebs vídeos
11/09/2025	2	0	0	2 hs: Carne: Definição. Abate e transformação dos músculos em carne. Modificações post-mortem.
18/09/2025	2	0	0	2 hs: Tipos de fibra
25/09/2025	0	2	0	2 hs: Aula de campo visita ao supermercado Angeloni em Florianópolis – SC. Não preciso de transporte
02/10/2025	2	0	0	2 hs: Tecido Adiposo: Formação e Localização. Influência no rendimento da carcaça. Tipos de Gordura e Efeito na qualidade da carne.
09/10/2025	2	0	0	2 hs: Maciez da carne
16/10/2025	2	0	0	2 hs: 1ª Avaliação escrita.
23/10/2025	2	0	0	2 hs: Tecido Conjuntivo: Tipos e funções. Influência na qualidade da carne. Colágeno. Tecido Ósseo.

30/10/2025	2	0	0	2 hs: Propriedades da carne. Avaliação Qualitativa da Carne: Coloração, Sabor, e Aroma, Suculência, Maciez
06/11/2025	2	0	0	2 hs: Conservação da carne (fontes de contaminação, refrigeração, congelamento, altas temperaturas, salga, cura, defumação)
13/11/2025	2	0	0	2 hs: Manejo pré-abate, qualidade da carne e fatores que alteram a qualidade da carne. Carnes PSE, DFD e carne ácida
20/11/2025	2	0	0	2 hs: Manejo pré-abate, qualidade da carne e fatores que alteram a qualidade da carne. Carnes PSE, DFD e carne ácida
27/11/2025	2	0	0	Feriado
04/12/2025	2	0	0	2 hs: 2ª Avaliação escrita.
11/12/2025	2	0	0	2 hs: Recuperação

BIBLIOGRAFIA

Básica:

CONTRERAS CASTILLO, Carmen Josefina. Qualidade da carne. São Paulo (SP): Varela, 2006. 240p. (664.91 Q1) 2 exemplares
 PARDI, M.G.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Ciência e higiene da carne. Tecnologia de sua obtenção e transformação. 1a. ed. Goiânia, 1993. 586p. Vol. 1. (664.91 c569) 30 exemplares.
 WILSON, William G. **Wilson's inspeção prática da carne**. 7. ed. São Paulo: Roca, 2010. 308 p. ISBN 9788572418393. 664.91 W754w 7. ed. 10 exemplares

XII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DI MARCO, O.N., BARCELLOS, J.O.J., COSTA, E.C. *Crescimento de bovinos de corte*. Porto Alegre, UFRGS. 2006.(636 033 d536d) 1 exemplar.
 HEDRICK, H.B.; ABERLE, E.D.; FORREST, J.C.; JUDGE, M.D.; MERKEL, R.A. **Principles of meat science**. 3rd. ed. Iowa, Kendal / Hunt Publishing Company, 1994. 354p. (664.91 pq57) 1 exemplar.
 PINTO, P. S. A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. Editora UFV, 2008. Pedido para compra
 VARNAN, A.H. & SUTHERLAND, J.P. **Carne y productos cárnicos: tecnología, química y microbiología**. Editorial Acibia, Zaragoza, 1998. 423p. (664.91 v317c) 1 exemplar.
 WARRIS, P.D. *Ciencia de la carne*. 2003. 309p. Acibia. (664.91 w295c) 3 exemplares.

Ass. do Professor Responsável

Aprovado na Reunião do Colegiado do Depto em 11/06/2025.