

	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA E DESENVOLVIMENTO RURAL PLANO DE ENSINO				
SEMESTRE 2026.1					
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 carne. 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. Datas. 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
12/03/2025	2	0	0	2 hs: Apresentação da Disciplina: Programa de Aula. D. Conteúdo. Literatura. Mercado da carne (Atualidades).
19/03/2025	2	0	0	2 hs: O alimento carne: composição e importância nutricional.
26/03/2025	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.
02/04/2025	2	0	0	2 hs: Contração muscular e ciclo de Krebs vídeos. Expainter
09/04/2025	2	0	0	2 hs: Carne: Definição. Abate e transformação dos músculos em carne. Modificações post-mortem.
16/04/2025	2	0	0	2 hs: Tipos de fibra
23/04/2025	0	2	0	2 hs: Aula de campo visita ao supermercado Angeloni em Florianópolis – SC. Não preciso de transporte
30/04/2025	2	0	0	2 hs: Tecido Adiposo: Formação e Localização. Influência no rendimento da carcaça. Tipos de Gordura e Efeito na qualidade da carne.
07/05/2025	2	0	0	1ª Avaliação escrita.
14/05/2025	2	0	0	2 hs: Semana Acadêmica

21/05/2025	2	0	0	2 hs: Maciez da carne
28/05/2025	2	0	0	2 hs: Tecido Conjuntivo: Tipos e funções. Influência na qualidade da carne. Colágeno. Tecido Ósseo.
04/06/2025	2	0	0	FERIADO
11/06/2025	2	0	0	2 hs: Propriedades da carne. Avaliação Qualitativa da Carne: Coloração, Sabor, e Aroma, Suculência, Maciez
18/06/2025	2	0	0	2 hs: Conservação da carne (fontes de contaminação, refrigeração, congelamento, altas temperaturas, salga, cura, defumação)
25/06/2025	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
02/07/2025	2	0	0	2 hs: 2ª Avaliação escrita.
09/07/2025	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
 PARDE, M.G.; SANTOS, I.F.; SOUZA., E.R.; PARDE, 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 Acribia, Zaragoza, 1998. 423p. (664.91 v317c) 1 exemplar.
 WARRIS, P.D. Ciencia de la carne. 2003. 309p. Acribia. (664.91 w295c) 3 exemplares.

Ass. do Professor Responsável

Aprovado na Reunião do Colegiado do Depto em ____/____/____

.....
 Ass. Chefe do Depto.