



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS - CCA**  
**DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA E DESENVOLVIMENTO RURAL**



**PROGRAMA DE ENSINO**

**I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:**

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICAS	PRÁTICAS	
ZOT7106	Ciência da Carne	02	00	
Carga horária: 5ª		Créditos: 02		Caráter: Obrigatória

**II. PRÉ-REQUISITO (S)**

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
ZOT7102	MORFOFISIOLOGIA NA ZOOTECNIA
ZOT7201	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA APLICADAS À ZOOTECNIA

**III CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA**

1. Zootecnia

**IV. EMENTA**

Produção de carne: processos físicos 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 etc. Processos para conservação da carne: resfriamento, congelamento.

**V. 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 de 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.

**VI. 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 da carne.  
 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.

**VII. BIBLIOGRAFIA**

**XII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CONTRERAS CASTILLO, Carmen Josefina. Qualidade da carne. São Paulo (SP): Varela, 2006. 240p. (664.91 Q1) 30 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**

**XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DI MARCO, O.N., BARCELLOS, J.O.J., COSTA, E.C. *Crescimento de bovinos de corte*. Porto Alegre, UFRGS. 2006 (033 d536d) 1 exemplar.

HEDRICK, H.B.; ABERLE, E.D.; FORREST, J.C.; JUDGE, M.D.; MERKEL, R.A. **Principles of meat science**. 3<sup>rd</sup> ed. Iowa, Kendall / 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**. Editori 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

Prof. Sandra Regina S. P. de Carvalho  
Dpto. de Zootecnia e  
Desenvolvimento Rural-CCA/UFSC  
SIAPE 1812752 MASIS 176456

Aprovado na Reunião do Colegiado do Depto em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Ass. Chefe do Depto.

Prof. Fabiano Dahlke

Chefe do Departamento de Zootecnia e  
Desenvolvimento Rural - CCA/UFSC

Portaria nº 2397/2016/GR de 19/10/2016