



Plano de Curso

Turma: DEP00105 - Avaliação e Tipificação de Carcaças e Cadeia Produtiva de Carne, Couro e Peles (60h) - Turma: 01 (2021.4)

Horário: 234567M12345

Pré-Requisitos: Não possui

Ementa:

Matrícula	Docente(s)
1810533	JUCILENE CAVALI - 60h



Metodologia de Ensino e Avaliação

Metodologia:	<p>As aulas e atividades serão continuadas no formato Síncronas e complemento Assíncronas. As atividades síncronas serão realizadas através de aulas expositivas dialogadas, desenvolvimento de técnicas e situações de aprendizagem e, discussões de artigos científicos; e, as atividades assíncronas serão realizadas por meio de leitura de capítulos de livros e artigos científicos, resolução de exercícios, questionários, fóruns, estudos dirigidos, visualização de vídeos educativos, lives, chats, sites e plataformas virtuais. Sendo todas realizadas utilizando-se o SIGAA, Aula presencial, Google Meet e o e-mail.</p> <p>Durante as atividades síncronas, os discentes deverão participar das aulas em sala de Aula no Campus Presidente Medici Já nas atividades assíncronas permanecer com câmeras ligadas (quando a internet permitir) e os microfones desativados e a comunicação poderão ocorrer tanto com abertura do microfone, como via chat. As Lives serão eventuais, incluídas no último horário das aulas, para convidados a temas específicos da disciplina.</p>
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	<p>Com relação ao processo avaliativo, os alunos serão avaliados por meio de atividades síncronas e assíncronas ao longo de toda a disciplina. Dessa maneira, em cada tópico do cronograma abordado, serão realizadas atividades avaliativas síncronas (25% da nota final). E, após a finalização desse tópico, serão realizadas atividades assíncronas (25% da nota final), sendo que o aluno terá 7 dias para realizar essa. Além disso, será realizada uma avaliação que corresponderá a 50% da nota final ou N2. O aluno que deixar de entregar alguma das atividades previstas ficará sem a nota da mesma. O acadêmico será considerado aprovado se apresentar na disciplina frequência igual ou superior a 75% das aulas.</p> <p>A Nota final do semestre somando todas as avaliações deverá perfazer um total máximo de 10,0 (dez) pontos. Sendo que, no caso de a nota final do semestre não alcançar o somatório de 6,0 (seis) pontos, este deverá realizar uma avaliação repositiva. A qual será realizada uma avaliação teórica com valor total de 10,0 (dez) pontos. A disciplina será ministrada em encontros de 4 horas e terá colaboração de doutorandos em regime de Estágio e Ensino com aulas previamente avaliadas e monitorada pela professora.</p>
Horário de Atendimento:	

Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
11/08/2022	11/08/2022	Programa e cronograma da disciplina. Encaminhamentos às normas de EPIs nas práticas.
11/08/2022	11/08/2022	Peso e composição do peso. Deposição dos tecidos ossos, músculos e gordura na carcaça. Curvas de crescimento. Rendimentos de cortes e resíduos. - Aula Extra [Adicional]
12/08/2022	12/08/2022	Sistema de Classificação e Tipificação de carcaças - Aula Extra [Adicional]
12/08/2022	12/08/2022	Cenário e perspectivas Mundial e Nacional da carne, produção e consumo
13/08/2022	13/08/2022	Prática de ultrassonografia Bovina CURRAL UNIR - Aula Extra [Adicional]
13/08/2022	13/08/2022	Ultrassonografia na predição de características de carcaça. - Aula Extra [Adicional]
15/08/2022	15/08/2022	Fatores que afetam a qualidade da carcaça e da carne. Pré abate e pós morte. Estresses pré-abate: manejo e veículos de transporte. Currais de espera. Condenações de carcaças na indústria
16/08/2022	16/08/2022	Estrutura e composição físico-química dos tecidos e coprodutos de origem animal. Estrutura da fibra muscular
17/08/2022	17/08/2022	Fatores que influenciam no rendimento de carcaça
18/08/2022	18/08/2022	Métodos de abate e abates religiosos. Abate kosher, abate halal. Características e mercado
19/08/2022	19/08/2022	LIVE: Confraria da carcaça nelore do pasto ao prato.
20/08/2022	20/08/2022	Aspectos Qualitativos da Carne. Importância Nutricional
22/08/2022	22/08/2022	Apresentações Acadêmicas GRUPO I
23/08/2022	23/08/2022	Apresentações Acadêmicas GRUPO II
25/08/2022	25/08/2022	Apresentações Acadêmicas GRUPO III
26/08/2022	26/08/2022	Metodologias de avaliação: pH, cor, perdas por gotejamento (CRA), maciez
27/08/2022	27/08/2022	Avaliação Teórica N2

Avaliações

Data	Hora	Descrição
18/08/2022	08:00	1ª Avaliação
27/08/2022	08:00	2ª Avaliação

Referências Complementares

Tipo de Material	Descrição
Livro	DUARTE, Josiane Pinto. Mercado consumidor de carne de pescado no município de Porto Velho, Estado de Rondônia. Porto Velho/ RO: 2017. 36f.
Livro	MACEDO, Francisco de Assis Fonseca de; MACEDO, Francisco de Assis Fonseca de; MORA, Natália Holtz Alves Pedroso. Produção programada de carne de cordeiros: Organizadores: Francisco de Assis Fonseca de Macedo, Natália Holtz Alves Pedroso Mora. 1 ed. Curitiba: CRV, 2018. 156 p. ISBN: 9788544426364.
Livro	GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 1. UFV, 2006. 370. ISBN: 9788572692168.



SIGAA - Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas
UNIR - Fundação Universidade Federal de Rondônia
PROGRAD - Pró-Reitoria de Graduação
DIRCA Diretoria de Registros Acadêmico
Av. Pres. Dutra, 2965 - Centro, Porto Velho - RO, 76801-974