|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mês** | **Dia** | **Aula** | **Conteúdo** |
| Março | 01 | 01 | Apresentação da disciplina |
| 08 | 02 | Panorama mundial e nacional da produção de carcaças e de carnes de bovinos, ovinos, suínos, aves e outras espécies de interesse zootécnico |
| 15 |  | **Não haverá aula** |
| 22? | 03 | Definições, estruturas e composição química das carcaças de bovinos, ovinos, suínos, aves e outras espécies de interesse zootécnico |
| 29 | 04 | Abate humanitário/ Divisão das carcaças e principais cortes/ Avaliação qualitativa e quantitativa das carcaças |
|  |  |  |  |
| Abril | 05 |  | **Não haverá aula – Semana Santa** |
| 12 | 05 | Fatores que influenciam nas características de carcaça |
| 19? | 06 | Sistema de Avaliação, classificação e tipificação de carcaças Bovinas |
| 26 | 07 | Sistema de Avaliação, classificação e tipificação de carcaças Ovinas e Suínas |
|  |  |  |  |
| Maio | 3 | 08 | Métodos utilizados para a avaliação de carcaça (no animal vivo e na carcaça) |
| 10 | 09 | 1ª Prova – Teórica |
| 17 | 10 | Aula Prática – US (Relatório) |
| 24 | 11 | Aula Prática – Abate e desossa (Relatório) |
|  | 31 | 12 | Aula Prática – Viagem (Relatório) |
|  |  |  |  |
| Junho | 7 |  | **Não haverá aula – Corpus Christi** |
| 14 | 13 | Aula Prática – Laboratório (Relatório) |
| 21 | 14 | Aula Prática – Laboratório (Relatório) |
| 28 | 15 | 2ª Prova – Prática |

**Conteúdo Programático**