RESOLUÇÃO CONSEPE Nº 59/2026

O Presidente do Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (Consepe/Uesb), no uso de suas atribuições, em conformidade com a Lei Estadual nº 13.466/2015, publicada no Diário Oficial do Estado (DOE) de 23 de dezembro de 2015, combinada com o artigo 16 do Estatuto da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, considerando a aprovação da Câmara de Graduação na sessão realizada no dia 25 de setembro de 2024, conforme consta nos autos do Processo SEI Nº 072.4433.2023.0016186-59,

R E S O L V E:

Art. 1º Aprovar, *ad referendum* do Conselho Pleno, a criação/alteração de componentes curriculares, no Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Zootecnia, *campus* universitário de Itapetinga, conforme especificado a seguir.

a) Alteração da ementa da disciplina "Classificação e Tipificação de Carcaça", que passa a vigorar conforme abaixo:

Ementa: Importância do estudo da carcaça. Fatores qualitativos e quantitativos de estudo na avaliação da carcaça. Importância e métodos de determinação das características qualitativas da carcaça(coloração, sabor, maciez, outros.) Estudo e considerações de carcaças de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, bubalinos e aves. Porção comestível de uma carcaça. Método de avaliação de carcaças. Fatores de classificação de carcaça. Objetivos da tipificação de carcaça pela gordura, maturidade e conformação. Projeto de implantação de um frigorífico, síntese dos padrões e medidas dimensionais mínimas para implantação de uma planta frigorífica.

b) Alteração de carga horária, das disciplinas optativas na matriz curricular, conforme abaixo:

Nome da Disciplina: Ética e Bem-Estar Animal;
Creditação: 2.1.0;
Carga horária: 60 (sessenta) horas.

Nome da Disciplina: Fisiologia da Digestão de Animal de Interesse Zootécnico;
Creditação: 2.1.0;
Carga horária: 60 (sessenta) horas.

c) Criação de disciplinas optativas:

Disciplina: Nutrição e Treinamento do Cavalo Atleta;
Creditação: 2.1.0;
Carga horária: 60 (sessenta) horas;
Ementa: Anatomia e fisiologia do aparelho digestivo do equino. Fisiologia do exercício. Fatores importantes na performance equina. Exigências nutricionais em função da intensidade da atividade física; e parâmetros fisiológicos e bioquímicos na avaliação do desempenho atlético.

Disciplina: Introdução à Equoterapia;
Creditação: 2.1.0;
Carga horária: 60 (sessenta) horas;
Ementa: Abordagem das interações interdisciplinares, entre as áreas da Zootecnia, Educação e saúde, a utilização e importância do cavalo como ferramenta terapéutica. Fudamentos da equoterapia através da equitação. O zootecnista, implantação e funcionamento de um centro de equoterapia. Benefícios da equoterapia, legislação e protocolos necessários ao atendimento. A importâcia do ANDE na equoterapia no Brasil.

Disciplina: Etnogastrozootecnia;
Creditação: 2.1.0;
Carga horária: 60 (sessenta) horas;
Ementa: Espaço de comensalidade; Alimentação e socialização; Identidade alimentar; Gastronomia como manifestação de identidades regionais e valores etnológicos; Potencialidade dos Recursos Genéticos Animais; Diferenças culturais no perfil da clientela; Selo de Identificação geográfica e Legislação Brasileira.

Disciplina: Meliponicultura – Manejo e conservação de abelhas sem ferrão;

Creditação: 2.1.0;
Carga horária: 60 (sessenta) horas;
Ementa: Biologia e ecologia de espécies de abelhas nativas; Importância das abelhas para a manutenção da biodiversidade; Flora meliponícola; Legislação; Caixas racionais; Localização e instalação de meliponários; Manejo de colônias; Produtos da colônia; Boas Práticas de Fabricação de produtos de abelha sem ferrão; Planejamento técnico e gerencial na Meliponicultura; Educação Ambiental; Projeto de sustentabilidade.

d) Inserção de disciplina optativa na grade curricular, conforme a seguir:

Disciplina: Processamento de produtos cárneos;
Creditação: 2.1.0;
Carga horária: 60 (sessenta) horas;
Ementa: Qualidade da matéria-prima; Ingredientes não-cárneos; Industrialização de embutidos de massa fina e grossa; aditivos e condimentos; Legislação de produtos cárneos; Industrialização de produtos curados fermentados e não fermentados; Tecnologia e processamento de empanados.

e) Substituição da disciplina “Tecnologia de Carnes e Derivados”:

Disciplina: Ciência e Tecnologia de Carnes;
Creditação: 2.1.0;
Carga horária: 60 (sessenta) horas;
Ementa: Abate de animais domésticos; O que é carne ?; Composição, estrutura e bioquímica do tecido muscular; Descrição, importância dos tecidos: muscular, ósseo e adiposo; Contração e Relaxamento Muscular; Metabolismo ante mortem e pós mortem; Tipos de Fibra Muscular; Parâmetros de Qualidade de Carne; Conservação e armazenamento de carnes (Temperatura, Esterilização, cozimento, resfriamento, congelamento e etc.); Desenvolvimento de Derivados cárneos.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor a partir da data da sua publicação.

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – Uesb
Recredenciada pelo Decreto Estadual
N° 16.825, de 04.07.2016

Vitória da Conquista, 08 de outubro de 2026.

Robério Rodrigues Silva
Presidente do **Consepe**

PUBLICADO NO DOE

10 OUT 2026