



Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

www.agripoint.com.br

Conteúdo demonstrativo – parte do Fórum de Debates
É autorizada a divulgação desse material



Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

Instrutor



André Alves de Souza, médico veterinário, D.Sc., consultor em nutrição animal para confinamentos de bovinos de corte e em programas de produção de cortes especiais para restaurantes especializados.

Foi pesquisador convidado do Departamento de Ciências Animais - Laboratório de Qualidade de Carnes - *Colorado State University*, ampliando seus conhecimentos em nutrição animal. Atualmente, é professor convidado de pós-graduação em produção animal na UFMS e tem participado de realização de provas de ganho de peso.

Concluiu seu mestrado em ciência animal e pastagem pela ESALQ, USP e seu doutorado foi em nutrição e produção animal pela UNESP, Botucatu.

Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

Programação completa

Módulo 1 – Introdução

- perspectivas de mercado para animais com qualidade superior
- vantagens do confinamento de bovinos de corte
- instalações para confinamento visando qualidade de carcaça
- localização e dimensionamento das instalações
- instalações e tratamento de dejetos
 - essencial para programas de qualidade e certificação

Módulo 2 - Manejo alimentar visando produção de carcaças de qualidade superior

- adaptação dos animais ao novo sistema de alimentação
- manejo direcionado à produção de carne de qualidade
 - métodos
- fatores que afetam a ingestão de alimentos de animais confinados
- cálculo da ingestão real de alimentos
- manejo de cocho visando produção de carcaças de qualidade superior

Módulo 3 - Tipo animal e qualidade de carne

- tipo animal em bovinos de corte
- tamanho corporal para bovinos de corte
- exigências nutricionais para cada tipo animal
- peso e idade para confinamento
- efeito de raças e cruzamentos sobre a qualidade dos cortes produzidos
- efeito do sexo sobre a qualidade dos cortes produzidos

Módulo 4 – Sistemas de classificação e programas de pagamento por qualidade

- características avaliadas na classificação de carcaças
- como produzir um animal com qualidade de carne superior
- sistemas de classificação e de pagamento por qualidade
- características ideais da dieta para produção de carcaça de qualidade superior

Módulo 5 – Aditivos da dieta e qualidade de carne

- inclusão de aditivos em dietas de bovinos confinados visando produção de carcaças com qualidade superior (vitamina D, E, Ca, etc...)
- antibióticos
- ionóforos
- mecanismos de ação dos ionóforos
- probióticos
- tamponantes

Módulo 6 - Distúrbios metabólicos de animais em confinamento

- considerações gerais sobre distúrbios digestivos
- distúrbios metabólicos de animais em confinamento
- prevenção de distúrbios digestivos
- diagnóstico e tratamento

Carga Horária Estimada para executar as aulas, estudar o material de consulta e participar do fórum de debates e das conferências online: até 25 horas. Todo conteúdo liberado fica disponível 24 horas por dia, durante todo período do treinamento.

Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

Como funciona um curso online

São 6 módulos, cada um liberado semanalmente. O conteúdo de cada módulo é disponibilizado sob duas formas: **aulas** e **textos**, que podem ser visualizadas online ou salvas para estudo offline.

Exercícios de fixação, com respostas imediatas, são inseridos durante as aulas para você fixar os conceitos recém-apresentados e orientar seu aprendizado.

As dúvidas podem ser tiradas de dois modos: utilizando o **fórum de debates**, local onde o aluno insere as dúvidas e o instrutor deixa a resposta (disponível 24 horas por dia) e as **conferências online** (com datas marcadas), que são salas de bate-papo para alunos e instrutores interagirem em tempo real.

Este curso é realizado totalmente via internet, não havendo necessidade de deslocamento para realizá-lo, poupando tempo e se adaptando perfeitamente à rotina de trabalho.

Ao final, para aqueles que finalizarem a **prova**, é enviado um **certificado** online de conclusão do curso, para o email do aluno, contendo informações da programação, carga horária estimada e período do curso, assinado pelo instrutor e diretor da AgriPoint

Essa é a parte do conteúdo demonstrativo. Veja que o material do curso é muito maior.

Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

Parte do conteúdo do Fórum de Debates:

algumas perguntas realizadas pelos alunos e respondidas pelo instrutor

André Alves de Souza

Médico Veterinário

Doutor em Nutrição e Produção de Bovinos de Corte
Consultor em nutrição animal para confinamentos de
bovinos de corte e em programas de produção de
cortes especiais para restaurantes especializados

Prezado professor, é uma satisfação contar com sua orientação neste curso que ora iniciamos. Espera-se muito dele. Só para começar a "esquentar a frigideira" de nossas dúvidas, gostaria de saber: a priori quais são os pontos que indicam se o bovino está bem acabado?

Olá, tudo bem? Para avaliação do acabamento animal, podemos fazer medidas objetivas, ou subjetivas. As medidas subjetivas, são a que fazemos a olho nu, observando pontos da carcaça onde são depósitos de gordura. Esse método pode ser bastante eficiente se for feito por pessoas bem treinadas. Somente exemplificando, os compradores das indústrias frigoríficas americanas são todos muito bem treinados para isso, sendo uma técnica passada de pai para filho, ou de parentesco próximo. É realmente assim, e essas pessoas são muito bem remuneradas, mas realmente necessita muito treino, e até "dom".

Já avaliações objetivas são realizadas com medidas propriamente ditas. No caso do animal vivo, é possível se utilizar o ultra-som para a medida da espessura de gordura de cobertura, que é medida no contra-filé entre a 11 e 12 costelas. Essa medida também pode ser feita após abate e refrigeração, com paquímetro, no mesmo local.

Para fazer a avaliação a olho nu, avalie os pontos de deposição: "Maçã" do peito, vazio, costelas e base da cauda. Observe o acúmulo nesses locais que são diretamente relacionados ao acabamento do animal.

Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

O módulo 1 privilegia o confinamento como a melhor forma de se obter um bovino de maior qualidade. Não vi a citação do chamado "boi de capim" que, se tiver um bom manejo (rotacionado) e for constituído num grupo homogêneo, acredito, também poderá apresentar bons resultados. Estou certo ou não?

Outra coisa: seria bom que se prestasse especial atenção na cria e principalmente na recria (até os 14 meses), quando o animal adquire 70% de sua estrutura óssea e musculatura finais. Nessas fases, sua capacidade de conversão é muito boa! O que você diz a respeito?

Na verdade, a grande diferença se dá no crescimento do animal, e o que vai desenvolver um animal de qualidade é a quantidade de energia ingerida diariamente. Por isso, às vezes, fica parecendo que só é possível se obter esse animal em confinamento, o que não é verdade.

O nome "boi de capim" foi criado por uma indústria brasileira como marketing de venda de carne, e depois utilizada até pelo ministério da agricultura em exposições internacionais de carne bovina. Com isso, o nome ficou bastante relacionado a carne brasileira, porém não há relação alguma à qualidade da carne propriamente dita que iremos discutir durante o curso.

Não tem relação com a qualidade propriamente dita, porque um novilho de 20 meses produzidos nas condições que você citou produzirá cortes de excelente qualidade e pode ser designado "boi de capim". Porém, uma vaca de descarte, de carcaça pesada, ou um touro também podem receber essa designação se foram produzidos a pasto, por isso esse "nome" não designa qualidade propriamente dita, e sim, sistema de produção.

Grande abraço!

Existe uma diferença entre as raças *bos taurus* e *indicus*, quanto a conversão alimentar? Seria interessante utilizar as duas raças para melhorar a qualidade dos cortes? Uma vez que o *bos indicus* não possui a mesma cobertura de gordura que o *bos taurus*, e sua carne possuem fibras musculares em feixes direcionados em diferentes posições de acabamento, isso pode deixar a carne mais dura?

No caso do *indicus*, em regiões mais quentes e utilizando a engorda em confinamento, qual a base da alimentação para alcançar cortes diferenciados?

Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

Em relação à conversão alimentar não existe essa diferença, o que há na verdade é uma maior capacidade de ingestão total de matéria seca por parte de animais bos taurus.

Por outro lado, animais bos indicus apresentam melhor reciclagem de nitrogênio, além de maior resistência às altas temperaturas e ectoparasitas.

Na prática animais com até 1/2 sangue taurus apresentam boa resistência ao calor e ectoparasitas podendo ser utilizados nos nossos ambientes. Nesses casos apresentam, também, o efeito benéfico da heterose nos parâmetros reprodutivos.

Em relação à qualidade de carnes, os animais bos taurus, apresentam maior maciez e maior quantidade de gordura entremeada "marmoreio", que é utilizado como parâmetro de qualidade. As respostas em produção e qualidade de carne vai depender da melhor adequação do animal e do sistema de produção.

Forte abraço.

Boa tarde prof. André. Gostaria de sua opinião sobre quais tabelas de exigência nutricional devo consultar para fazer dietas para bovinos e se o senhor poderia me indicar um programa para realizar cálculos de ração.

Olá. Tudo bem? Nós ainda não possuímos uma tabela de exigências específicas para os Zebuínos nos trópicos. Alguns ajustes foram feitos por pesquisadores como os Profs. Celso Boin e Paulo Leme.

Normalmente utilizamos planilhas de exigências do NRC, que foram feitas nos EUA, com animais de lá. Essa planilha possui um ajuste para Zebu, e funciona bem.

Em relação aos programas, acredito que seja um pouco pessoal a escolha, sendo que você deve testar alguns e ver qual se adapta melhor. Existem os programas CNCPS, NRC (americanos) o RLM (ESALQ) e o CRAQ (Viçosa). Esses programas têm a mesma base de funcionamento e, portanto, devem apresentar resultados parecidos. Eu utilizo o programa CNCPS, por conhecer como foi montado e estar "afinado" com ele.

Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

Nos últimos 30 dias, na etapa de acabamento dos animais, tenho usado a cana hidrolisada como complemento de volumoso.

É melhor continuar com a cana hidrolisada ou fazer o tratamento da cana com uréia visando um acabamento mais rápido, principalmente nesta última fase onde os animais necessitam de maior quantidade de proteína?

Ocorre algum tipo de melhoria na qualidade da carne em função de um ou outro processo?

No período final de acabamento, ocorre aumento das exigências em energia, e não de proteína, pelo fato do animal estar depositando gordura e não mais músculo (processo concomitante).

Portanto, na fase final de confinamento, deve-se aumentar a porcentagem de energia da dieta.

A hidrólise da cana é um tratamento feito devido a baixa digestibilidade da fibra desse alimento, permitindo uma passagem mais rápida pelo rúmen. A cana "in natura" apresenta fibra de baixa digestibilidade, permanecendo por muito tempo no rúmen e, limitando a ingestão total de matéria seca.

A utilização da uréia como complemento da proteína da cana é um procedimento adequado, porém lembre-se que a uréia é nitrogênio não protéico que irá se tornar proteína microbiana no rúmen, necessitando de energia (carboidratos) para isso.

Os microorganismos ruminais NÃO utilizam gordura como fonte de energia. Além disso, no caso da cana há deficiência principalmente de aminoácidos sulfurados, sendo interessante o uso, também, de sulfato de amônio.

Um forte abraço.

Treinamento Online

Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais

Início: 25/07/2007

clique nos botões abaixo para mais informações e inscrições

Quer mais informações sobre o tema?

Saiba mais sobre o curso

Inscriva-se aqui

Experiência AgriPoint em cursos online

- Já utilizado por mais de 9.000 inscritos.
- Mais de 380 horas de conferências online, quase 5 mil perguntas técnicas respondidas e instrutores das mais importantes universidades e centros de pesquisa.
- Mais de 60 títulos de treinamentos abrangentes e atuais.
- Alunos e instrutores localizados em diversas regiões do país e do exterior.
- Público presente em toda cadeia: produção, comercialização, industrialização, consultoria, mercado de exportação e importação.
- Aprendizado ágil, flexível e objetivo: cursos com duração média de 7 semanas, disponível 24 horas por dia, voltado para sua aplicação imediata.

www.agripoint.com.br/nutricao-carne/ | (19) 3432-2199 | www.agripoint.com.br/curso

Conteúdo demonstrativo – parte do Fórum de Debates
É autorizada a divulgação desse material

