

## NOMENCLATURA DE OVINO E CAPRINO

### a) PRODUTOS RESFRIADOS

#### 1. Carne Resfriada de Ovino ou Caprino com Osso

- Carcaça
- Meia Carcaça
- Pernil
- Paleta
- Carré
- Costela
- Espinhaço
- Pescoço
- Peito
- Dianteiro
- Dianteiro sem Paleta

#### 2. Carne Resfriada de Ovino ou Caprino sem Osso

- Pernil
- Lombo
- Costela
- Paleta
- Peito
- Pescoço
- Filezinho
- Coxão Duro
- Coxão Mole
- Alcatra
- Patinho
- Recortes (1)
- Carne Industrial (2)

#### 3. Miúdos Resfriados de Ovino ou Caprino

- Fígado
- Coração
- Rins
- Língua
- Estômago
- Pulmão
- Baço
- Timo

4. Cordeiro Resfriado (com dentes de leite, sem a queda das pinças e peso mínimo de carcaça de 6 kg)

5. Borrego Resfriado (macho castrado ou fêmea com no máximo as pinças da 2ª dentição, sem queda dos primeiros médios e com peso mínimo de carcaça de 15 Kg.)

6. Capão Resfriado (adulto castrado com mais de seis dentes incisivos e peso mínimo de carcaça de 19 Kg.)

7. Medula Resfriada de Ovino ou Caprino.

8. Esôfago Resfriado de Ovino ou Caprino

9. Glândulas Resfriadas de Ovino ou Caprino

- Hipófise



Corte de carne	Glicídios	Proteínas	lipídios	Colesterol	Ferro	% RDA

1. Visita aos supermercados coletando dados das carnes a venda (peso, temperatura, etc.(.), tipo de embalagem)
2. Para o tipo de preparação e per capita podem ser consultados serviços de alimentação e nutrição e na literatura.
3. Para a composição consultar revistas do periódico da CAPES, tabela de composição de alimentos.
4. Consultar a tabela apresentada na aula de cardápios e verificar em quantos % a carne atinge o valor diário de referência.

.