

Programa Analítico de Disciplina

VET 351 - Inspeção de Produtos de Origem Animal II

Departamento de Veterinária - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2020

Número de créditos: 5
Carga horária semestral: 75h
Carga horária semanal teórica: 3h
Carga horária semanal prática: 2h
Semestres: II

Objetivos

Ao final desta disciplina o estudante deverá ser capaz de avaliar o funcionamento da cadeia produtiva dos produtos de origem animal visando a qualidade do produto final e a Saúde Pública. A compreensão consiste em entender a inspeção de produtos de origem animal conjuntamente com as legislações vigente, a cadeia produtiva dos produtos de origem animal (fluxograma industrial), a identificação e ações preventivas relacionadas a zoonoses e os aspectos higiênicos sanitários inerentes ao processamento industrial. O conhecimento obtido permitirá o aluno identificar problemas durante as etapas industriais que podem gerar danos ao consumidor e prejuízos à indústria. Além da identificação dos problemas, o intuito é o estudante analisar as causas dos problemas e desenvolver conclusões próprias para realizar ações corretivas. No final o aluno deterá conhecimento suficiente para otimizar o funcionamento do sistema melhorando a qualidade e proporcionando um alimento seguro a todos.

Ementa

Introdução à inspeção de carnes. Classificação de estabelecimentos de carnes. Cortes de carne, rendimento e tipificação de carcaça. Insensibilização e métodos de sacrifício. Fluxograma de abate e exigências regulamentares de instalações e equipamentos. Inspeção nos anexos de matança. Controle de qualidade no abate de bovinos e suínos. Higiene de estabelecimentos de carnes e produtos cárneos. Inspeção de produtos cárneos industrializados. Matadouro e sua utilidade pública. Princípios e diretrizes da inspeção sanitária da carne. Inspeção ante mortem. Inspeção post mortem. Principais afecções e julgamento sanitário de carcaças e peças. Inspeção e controle de qualidade no abate e processamento de aves e ovos. Inspeção e controle de qualidade de pescado. Resíduos químicos em produtos de origem animal. Novos tópicos de interesse em inspeção de carnes.

Pré e co-requisitos

VET 360 e TAL 440*

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Medicina Veterinária	8

Oferecimentos optativos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 5NKA.UGZ1.KDFB

Não definidos

VET 351 - Inspeção de Produtos de Origem Animal II

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução à inspeção de carnes	1h	0h	0h	0h	1h
2. Classificação de estabelecimentos de carnes	1h	0h	0h	0h	1h
3. Cortes de carne, rendimento e tipificação de carcaça	1h	0h	0h	0h	1h
4. Insensibilização e métodos de sacrifício 1. Concussão cerebral 2. Eletrocussão 3. Insensibilização com monóxido de carbono 4. Sacrifício sem insensibilização	2h	0h	0h	0h	2h
5. Fluxograma de abate e exigências regulamentares de instalações e equipamentos 1. Exigências gerais 2. Currais, pocilgas e anexos 3. Sala de matança 4. Câmaras frigoríficas	4h	0h	0h	0h	4h
6. Inspeção nos anexos de matança 1. Seção de cabeça 2. Seção de miúdos 3. Seção de desossa 4. Triparia e bucharia 5. Seção de couro 6. Graxaria	2h	0h	0h	0h	2h
7. Controle de qualidade no abate de bovinos e suínos	2h	0h	0h	0h	2h
8. Higiene de estabelecimentos de carnes e produtos cárneos 1. Currais, pocilgas e anexos 2. Sala de matança 3. Câmaras frigoríficas	1h	0h	0h	0h	1h
9. Inspeção de produtos cárneos industrializados 1. Salsicharia 2. Presuntaria 3. Enlatados 4. Produtos salgados	3h	0h	0h	0h	3h
10. Matadouro e sua utilidade pública 1. Viabilidade econômica, social e sanitária 2. Entraves e alternativas para a implantação 3. Fundamentos estruturais	2h	0h	0h	0h	2h
11. Princípios e diretrizes da inspeção sanitária da carne	1h	0h	0h	0h	1h
12. Inspeção ante mortem 1. Introdução 2. Afecções de maior interesse 3. Atribuições do SIF	2h	0h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 5NKA.UGZ1.KDFB

4. Destinos dos animais segundo sua condição sanitária 5. Normas específicas 6. Registro					
13. Inspeção post mortem 1. Introdução 1 2. Inspeção nas linhas de inspeção 1 3. Marcação de peças e lotes 1 4. Inspeção final 1 5. Registro	3h	0h	0h	0h	3h
14. Principais afecções e julgamento sanitário de carcaças e peças	4h	0h	0h	0h	4h
15. Inspeção e controle de qualidade no abate e processamento de aves e ovos 1. Fluxograma higiênico-sanitário do abate 2. Inspeção ante-mortem 3. Inspeção post-mortem 4. Julgamento 5. Industrialização de carnes de aves 6. Controle de qualidade no abate de aves 7. Inspeção e controle de qualidade dos ovos	6h	0h	0h	0h	6h
16. Inspeção e controle de qualidade de pescado 1. Definição 2. Classificação 3. Inspeção 4. Controle de qualidade 5. Princípios de doenças transmissíveis de origem animal	4h	0h	0h	0h	4h
17. Resíduos químicos em produtos de origem animal 1. Metais pesados 2. Drogas veterinárias 3. Promotores de crescimento em carnes 4. Controle	5h	0h	0h	0h	5h
18. Novos tópicos de interesse em inspeção de carnes	1h	0h	0h	0h	1h
19. Exame microbiológico da carne	0h	4h	0h	0h	4h
20. Verificação do estado de conservação da carne	0h	2h	0h	0h	2h
21. Inspeção no abate de suínos (visita)	0h	2h	0h	0h	2h
22. Inspeção em fábricas de conservas - produtos industrializados	0h	2h	0h	0h	2h
23. Inspeção em fábrica de conservas - produtos industrializados (visita)	0h	2h	0h	0h	2h
24. Treinamento em inspeção post-mortem	0h	6h	0h	0h	6h
25. Inspeção em equipamentos e instalações do abate de suínos e bovinos (visita)	0h	2h	0h	0h	2h
26. Inspeção em anexos de matança (visita)	0h	2h	0h	0h	2h
27. Inspeção em entrepostos de carnes desossa e processamento de cortes (visita)	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 5NKA.UGZ1.KDFB

28. Inspeção no abate de aves (visita)	0h	4h	0h	0h	4h
29. Inspeção de pequenos estabelecimentos (visita)	0h	2h	0h	0h	2h
Total	45h	30h	0h	0h	75h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projeto, quadro-digital, TV, outros); Debate mediado pelo professor; e Seminários
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor e Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	Projeto
Projeto	Resolução de problema
Recursos auxiliares	Transporte para visita Técnica

VET 351 - Inspeção de Produtos de Origem Animal II

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
Brasil-MAPA. Inspeção de carnes; padronização de técnicas, instalações e equipamentos. Brasília, DIPOA/DICAR, 1971. 183p.	0
Brasil-MAPA. Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e comercialização de suínos. Brasília, DAS/DIPOA, 1995.	0
Brasil. Portaria 210 de 10/11/1998. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. Disponível em http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1129 . Acessado em 2009.	0
Pinto, P.S.A. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa-MG, Editora UFV. 2008. 320p.	0
Kukuda, R.T. & Dos Santos, I.F. Patologia Aplicada à Inspeção de Carnes, Editora UFF, 2014, 528p.	0
Brasil-MAPA. Regulamento Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto 9.013, 29 de março de 2017.	0
Brasil-MAPA. Normas gerais de inspeção de ovos e derivados, Portaria Nº1, 21 de fevereiro de 1990, 31p.	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Acha, P.N., Szyfres, B. Zoonosis y enfermedades transmissibles comunes al hombre y a los animales. Bacteriosis y micosis. 3.ed. Washington: Organización Panamericana de la Salud, 2001. v.1. (Publicación científica y teórica no 580).	0
Brasil-MAPA. Inspeção de carnes; padronização de técnicas, instalações e equipamentos. Brasília, DIPOA/DICAR, 1971. 183p.	0
Brasil-MAPA. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes. Métodos microbiológicos. Brasília, SNAD/LANARA, 1981. v.1.	0
Brasil-MAPA. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes. Métodos físicos e químicos. Brasília, SNAD/LANARA, 1981. v.2	0
Brasil-MAPA. Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e comercialização de suínos. Brasília, DAS/DIPOA, 1995.	0
Brasil. Decreto 30.691 de 29/03/52, alterado pelos decretos 1.255 de 25/06/1962, 1236 de 02/09/1994, 1812 de 08/02/1996 e 2244 de 04/06/1997. Dispõe sobre o regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, 1997. 174p.	0
Brasil. Leis,decretos,etc. Legislação-Sislegis. Disponível em http://www.agricultura.gov.br/ Acessado em 2008.	0
Brasil. Portaria 210 de 10/11/1998. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. Disponível em http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 5NKA.UGZ1.KDFB

consulta/consultarLegislacao.do? operacao =visualizar&id=1129. Acessado em 2008.	
Brown, M. HACCP in the meat industry, CRC Press LCL, 2000.	0
Cecília, C. A. Enciclopédia de la inspección veterinária y analisis de alimentos. Espasa-Calpe, Madrid, 1980. 1313p.	0
Downes, F.P., Ito, K. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA, Washington 2001. 676p.	0
Egaña, C. S. Enciclopédia de la carne. 2.ed. Espasa-Calpe, Madrid, 1967.	0
Franco, B.D.G.M., Landgraf,M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo, Atheneu, 2003. 182p.	0
Germano, P.M.L., Germano, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3.ed. ver. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2008. pp. 141-157, 1029p.	0
Gil, J. I. Manual de inspeção sanitária de carnes. I. Geral. 2.ed. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2000.	0
Gil, J. I. Manual de inspeção sanitária de carnes. II. Aspectos Especiais. 3.ed. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2005.	0
International Commission on Microbiological Specification. Microorganismos de los alimentos. Técnicas de análisis microbiológico. 2. ed. Zaragoza, Acribia, 1982. v.1.	0
JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos; Trad. Eduardo Cesar Tonto [et al.] 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.	0
Ogawa, M., Maia, E.L. Manual de pesca. Ciência e tecnologia do pescado. Varela. v.1. 1999.	0
Organização Pan-Americana de Saúde / Instituto Pan-Americano de Proteção de Alimentos - OPAS/INPPAZ. HACCP: Instrumento Essencial para a Inocuidade de Alimentos. Buenos Aires, Argentina. 2001. 333p.	0
Pardi, M. C., Santos, I.F., Souza, E.R., Pardi, H.S. 2.ed. Ciência, higiene e tecnologia da carne; Ciência e higiene da carne. Goiânia, CEGRAF-UFG, v.1, 2001.	0
Pardi, M. C., Santos, I.F., Souza, E.R., Pardi, H.S. 2.ed. Ciência, higiene e tecnologia da carne; Tecnologia da carne e subprodutos. Processamento tecnológico. Goiânia, CEGRAF-UFG, v.2, 2001.	0
Pinto, P.S.A. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa-MG, Editora UFV. 2008. 320p.	0
Thorton, H. Textbook of meat hygiene. 6ed. London, Bailliére Tindall, 1976.	0
Wilson, A. Practical meat inspection. 3ed. Oxford, Blackwell Scientific, 1980.	0