

## Programa Analítico de Disciplina

### VET 351 - Inspeção de Produtos de Origem Animal II

Departamento de Veterinária - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2019

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: JZYG.6FMG.B1KE

*Não definidos*

## VET 351 - Inspeção de Produtos de Origem Animal II

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. <b>Introdução à inspeção de carnes</b>	1h	0h	0h	0h	1h
2. <b>Classificação de estabelecimentos de carnes</b>	1h	0h	0h	0h	1h
3. <b>Cortes de carne, rendimento e tipificação de carcaça</b>	1h	0h	0h	0h	1h
4. <b>Insensibilização e métodos de sacrifício</b> 1. Concussão cerebral 2. Eletrocussão 3. Insensibilização com monóxido de carbono 4. Sacrifício sem insensibilização	2h	0h	0h	0h	2h
5. <b>Fluxograma de abate e exigências regulamentares de instalações e equipamentos</b> 1. Exigências gerais 2. Currais, pocilgas e anexos 3. Sala de matança 4. Câmaras frigoríficas	4h	0h	0h	0h	4h
6. <b>Inspeção nos anexos de matança</b> 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. <b>Controle de qualidade no abate de bovinos e suínos</b>	2h	0h	0h	0h	2h
8. <b>Higiene de estabelecimentos de carnes e produtos cárneos</b> 1. Currais, pocilgas e anexos 2. Sala de matança 3. Câmaras frigoríficas	1h	0h	0h	0h	1h
9. <b>Inspeção de produtos cárneos industrializados</b> 1. Salsicharia 2. Presuntaria 3. Enlatados 4. Produtos salgados	3h	0h	0h	0h	3h
10. <b>Matadouro e sua utilidade pública</b> 1. Viabilidade econômica, social e sanitária 2. Entraves e alternativas para a implantação 3. Fundamentos estruturais	2h	0h	0h	0h	2h
11. <b>Princípios e diretrizes da inspeção sanitária da carne</b>	1h	0h	0h	0h	1h
12. <b>Inspeção ante mortem</b> 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: JZYG.6FMG.B1KE

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

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: JZYG.6FMG.B1KE

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

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

<b>Planejamento pedagógico</b>	
<b>Carga horária</b>	<b>Itens</b>
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 <a href="http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&amp;id=1129">http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&amp;id=1129</a> . 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 <a href="http://www.agricultura.gov.br/">http://www.agricultura.gov.br/</a> 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 <a href="http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-">http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-</a>	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: JZYG.6FMG.B1KE

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