

Programa Analítico de Disciplina

VET 450 - Controle de Qualidade e Inocuidade de Produtos de Origem Animal

Departamento de Veterinária - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I

Objetivos

Apresentar ao estudante de graduação fundamentos sobre metodologias, programas e sistemas utilizados para gerenciamento e garantia de qualidade e inocuidade durante a obtenção e beneficiamento de produtos de origem animal.

Ementa

Estrutura e organização dos sistemas oficiais de fiscalização de produtos de origem animal; Sistemas de gestão para garantia da qualidade e inocuidade de produtos de origem animal; Indicadores de qualidade e inocuidade de produtos de origem animal; Programas oficiais para controle de qualidade e inocuidade de produtos de origem animal

Pré e correquisitos

MBI 100 ou MBI 103

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Geral
Medicina Veterinária	Geral
Nutrição	Geral

VET 450 - Controle de Qualidade e Inocuidade de Produtos de Origem Animal

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Estrutura e organização dos sistemas oficiais de fiscalização de produtos de origem animal	6h	2h	0h	4h	12h
2. Sistemas de gestão para garantia da qualidade e inocuidade de produtos de origem animal 1. Procedimento Operacional Padrão de Higiene Operacional 2. Boas Práticas de Produção 3. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle 4. Autocontrole 5. Análise de Risco	8h	0h	6h	0h	14h
3. Indicadores de qualidade e inocuidade de produtos de origem animal 1. Indicadores físicos 2. Indicadores biológicos 3. Indicadores químicos	10h	12h	0h	0h	22h
4. Programas oficiais para controle de qualidade e inocuidade de produtos de origem animal	6h	0h	0h	6h	12h
Total	30h	14h	6h	10h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Debate mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Seminários
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor; Prática executada por alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes; Prática executada por todos os estudantes; Prática investigativa executada por todos os estudantes; Resolução de problemas; e Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	Estudo dirigido, Resolução de problemas, Leitura conduzida, Debate e Projeto
Projeto	Desenvolvimento de projeto, Projeto de extensão, Projeto de pesquisa e Leitura e interpretação
Recursos auxiliares	Não definidos

VET 450 - Controle de Qualidade e Inocuidade de Produtos de Origem Animal

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
BANCO CENTRAL DO BRASIL. Plano contábil das instituições do Sistema Financeiro Nacional - COSIF. Brasília, 1999.	0
Forsythe, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar, ArtMed, 2002.	10
Franco, B. D. G. M.; Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos, Ed. Varela, 2006.	10
Jay, J.M.; Loessner, M.J.; Golden, D.A. 2005. Modern Food Microbiology. 7th ed. ASPEN Publishers, Gaithersburg	10

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
ICMSF, Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration, 2nd ed. (1978); reprinted 1982, 1988 with revisions. Toronto: University of Toronto Press.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 2: Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications. 2nd ed. (1986). Toronto: University of Toronto Press.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 3: Microbial Ecology of Foods. (1980). New York: Academic Press.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 4: Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System to Ensure Microbiological Safety and Quality, 1988. Oxford: Blackwell Scientific Publications.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 5: Characteristics of Microbial Pathogens, 1996. London: Blackie Academic & Professional.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities. 2nd edition. New York: Kluwer Academic & Plenum Publishers, 2005.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management. Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2002.	10

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Pré e correquisitos	MBI 100	MBI 100 ou MBI 103

Syllabus

VET 450 - Quality Control and Safety of Animal Origin Products

Departamento de Veterinária - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catalog: 2023

Number of credits: 4

Total hours: 60h

Weekly workload - Theoretical: 2h

Weekly workload - Practical: 2h

: 0h

Period: I

Goals

Not defined

Content

Organization and structure of official inspection services; Quality and safety management systems of animal origin products; Quality and safety indicators for animal origin products; Official Programs for quality and safety of animal origin products

Prerequisites and co-requisites

MBI 100 ou MBI 103

Mandatory offers

Not defined

Optional offers

Course	Optional group
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Geral
Medicina Veterinária	Geral
Nutrição	Geral

VET 450 - Quality Control and Safety of Animal Origin Products

Course program					
Unit	T	P	ED	Pj	To
	6h	2h	0h	4h	12h
	8h	0h	6h	0h	14h
	10h	12h	0h	0h	22h
	6h	0h	0h	6h	12h
Total	30h	14h	6h	10h	60h

Theoretical (T); Practical (P); Directed Study (ED); Project (Pj); Total (To);

Pedagogical planning	
Hourly load	Items
Theoretical	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Debate mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Seminários
Practical	Practical demonstrativa realizada pelo professor ou monitor; Practical executada por alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes; Practical executada por todos os estudantes; Practical investigativa executada por todos os estudantes; Resolução de problemas; e Desenvolvimento de projeto
Directed Study	Estudo dirigido, Resolução de problemas, Leitura conduzida, Debate e Project
Project	Desenvolvimento de projeto, Project de extensão, Project de pesquisa e Leitura e interpretação
Auxiliary resources	<i>Not defined</i>

VET 450 - Quality Control and Safety of Animal Origin Products

Fundamental references

Description	Copies
BANCO CENTRAL DO BRASIL. Plano contábil das instituições do Sistema Financeiro Nacional - COSIF. Brasília, 1999.	0
Forsythe, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar, ArtMed, 2002.	10
Franco, B. D. G. M.; Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos, Ed. Varela, 2006.	10
Jay, J.M.; Loessner, M.J.; Golden, D.A. 2005. Modern Food Microbiology. 7th ed. ASPEN Publishers, Gaithersburg	10

Complementary references

Description	Copies
ICMSF, Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration, 2nd ed. (1978); reprinted 1982, 1988 with revisions. Toronto: University of Toronto Press.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 2: Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications. 2nd ed. (1986). Toronto: University of Toronto Press.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 3: Microbial Ecology of Foods. (1980). New York: Academic Press.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 4: Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System to Ensure Microbiological Safety and Quality, 1988. Oxford: Blackwell Scientific Publications.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 5: Characteristics of Microbial Pathogens, 1996. London: Blackie Academic & Professional.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities. 2nd edition. New York: Kluwer Academic & Plenum Publishers, 2005.	10
ICMSF, Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management. Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2002.	10

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Pré e correquisitos	MBI 100	MBI 100 ou MBI 103