



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Inspeção de Carnes, Pescado, Ovos, Produtos de Abelhas e Derivados	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina Veterinária		SIGLA: FAMEV
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 30 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

Geral:

- Preparar o (a) discente para o exercício profissional na área de inspeção de carnes, pescado, ovos, produtos de abelhas e derivados, com conhecimentos teóricos e práticos sobre a legislação vigente e suas implicações diretas e indiretas com a Saúde Pública, além de sua importância no contexto dos programas de segurança alimentar.

Específicos:

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de:

- Conhecer os procedimentos padrões de inspeção sanitária *ante-mortem*, *post-mortem* e inspeção final;
- Julgar as condições sanitárias de carnes, pescado, ovos, produtos de abelhas e seus respectivos derivados;
- Reconhecer as principais lesões macroscópicas que podem ser encontradas em carcaças, órgãos e vísceras dos animais produtores de carne e pescado;
- Identificar as principais alterações de derivados cárneos, derivados de pescado, ovos e derivados, produtos de abelhas e derivados;
- Interpretar e aplicar as normas regulamentares que devem ser seguidas em estabelecimentos de produtos de origem animal (carne, pescado, ovos e produtos de abelhas), dando aos produtos o melhor destino, conforme sua condição higiênico-sanitária;
- Conhecer as principais ferramentas de gestão, monitoramento e autocontrole industrial;
- Conhecer as normas regulamentares que definem as condições de bem-estar animal nas etapas que envolvem o manejo pré-abate.

2. EMENTA

Classificação de estabelecimentos de produtos de origem animal (carne, pescado, ovos e produtos de abelhas). Inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos destinados ao abate dos animais produtores de carne e derivados. Pescado e derivados. Ovos e derivados, Produtos de abelhas e derivados. Rotulagem. Zoonoses. Patologias. Destinação de carcaças e produtos de origem animal (carne, pescado, ovos e produtos de abelhas). Ferramentas de gestão, monitoramento e autocontrole industrial. Normas regulamentares. Bem-estar animal.

3. PROGRAMA

1. Origem da Inspeção/Normas regulamentares /Ferramentas de busca para acesso as normas regulamentares.
2. Ferramentas de gestão, monitoramento e autocontrole industrial: SWOT/ BPF/ PPHO/ APPCC e suas aplicações na Indústria de Produtos Cárneos.
3. Doenças de Origem Alimentar /Avaliação microbiológica de produtos de origem animal/Teoria das Diluições.
4. Estrutura física de estabelecimentos de produtos de origem animal (carne, pescado, ovos e produtos de abelhas)/Inspeção *ante-mortem*/Inspeção *post-mortem* / Inspeção Final.
5. Carimbagem e marcação de carcaça.
6. Avaliação e destinação de carcaças.
7. Programas de controle microbiológico em estabelecimentos e produtos de origem animal.
8. Inspeção e cuidados Higiênicos sanitários de pescado e derivados.
9. Inspeção e cuidados higiênicos sanitários de ovos e derivados.
10. Inspeção e cuidados higiênicos sanitários produtos de abelhas e derivados.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011. 608 p.

PINTO, P. S. A. **Inspeção e higiene de carnes**. 2. ed. rev. e atual Viçosa: Ed. da UFV, 2014. 389 p.

WILSON, W. G. **Wilson's inspeção prática da carne**. São Paulo: Roca, 2010. 308 p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTILLO, C. J. C. **Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006. 240 p.

GIL, J. I.; DURÃO C. J. **Manual de inspeção sanitaria de carnes**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1985. 563 p.

MUCCIOLO, P. **Carnes: conservas e semiconservas; tecnologia e inspeção sanitária**. São Paulo: Ícone, 1985. 150 p.

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. 2. ed. Goiânia: Ed. da UFG, 2001. 2v.

PRATA. L. F. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes**. Jaboticabal: FUNEP, 2001. 349 p.

6. APROVAÇÃO

KÊNIA DE FÁTIMA CARRIJO
Coordenadora do Curso de Graduação em Medicina
Veterinária

CIRILO ANTÔNIO DE PAULA LIMA
Diretor da Faculdade de Medicina
Veterinária



Documento assinado eletronicamente por **Kenia de Fatima Carrijo, Coordenador(a)**, em 15/02/2022, às 07:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cirilo Antonio de Paula Lima, Diretor(a)**, em 15/02/2022, às 09:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3018534** e o código CRC **5436ABEE**.

Referência: Processo nº 23117.047600/2021-62

SEI nº 3018534