



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA**

FICHA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Inspeção de Carnes e Derivados

CÓDIGO:

UNIDADE ACADÊMICA: FAMEV

PERÍODO: 9º

**CH TOTAL
TEÓRICA:**

**CH TOTAL
PRÁTICA:**

CH TOTAL:

OBRIGATÓRIA: (X) OPTATIVA: ()

15

45

60

OBS:

PRÉ-REQUISITOS: Tecnologia de Carnes e Derivados.

CÓ-REQUISITOS:

OBJETIVOS

Ao final da disciplina o estudante será capaz de:

- Executar procedimentos padrões de inspeção sanitária ante-mortem e post-mortem, inspeção final de bovinos, suínos e aves.
- Avaliar as condições higiênicas sanitárias de um estabelecimento de abate.
- Julgar das condições de sanidade das carnes e derivados.

EMENTA

TEÓRICO/PRÁTICO

Zoonoses; patologias; cuidados higiênico-sanitários do abate, do pescado; dos embutidos, dos enlatados; normas regulamentares; cuidados higiênico-sanitários de ovos; mel e cera de abelhas; dtas – doenças transmitidas pelos alimentos; inspeção sanitária ante-mortem, post-mortem, final; inspeção em entreposto frigorífico; inspeção durante a expedição de produtos cárneos; inspeção sanitária em entreposto de ovos; higiene e sanitização na indústria de produtos cárneos; ppho e appcc e suas aplicações na indústria de produtos cárneos.

DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

TEÓRICO/PRÁTICO

1. Zoonoses

- Riscos pelo consumo de produtos contaminados.
- Principais zoonoses que acometem animais de abate
- Controle das zoonoses em matadouros frigoríficos

2. Patologias

- Principais patologias encontradas em animais de abate
- Procedimentos de identificação
- Avaliação dos riscos pelo contato e consumo da carne

3. Cuidados Higiénico-sanitários do Abate

- Monitoramento da aplicação dos programas de auto-controle
- Controle higiénico-sanitário das operações de abate
- Controle higiénico-sanitário dos equipamentos, utensílios e instalações

4. Cuidados Higiénico-sanitários do Pescado

- Controle higiénico-sanitário durante a captura do pescado
- Controle da conservação do pescado ainda na embarcação
- Controle higiénico-sanitário durante o processamento do pescado
- Intoxicação histamínica pelo consumo de pescado

5. Cuidados Higiénico-sanitários dos Embutidos

- Alterações mais frequentes de produtos cárneos embutidos
- Legislação vigente
- Defumação como prática de conservação de produtos cárneos embutidos

6. Cuidados Higiénico-sanitários dos Enlatados

- Principais alterações dos produtos cárneos enlatados
- Principais microrganismos contaminantes de produtos cárneos enlatados
- Procedimento padrão na Inspeção de produtos cárneos enlatados
- Procedimento padrão na reinspeção de produtos cárneos enlatados

7. Normas Regulamentares

- Estudo e interpretação do RIISPOA
- Importância da observância do RIISPOA
- Histórico sobre o surgimento do RIISPOA
- Instruções normativas

8. Cuidados Higiénico-sanitários de Ovos

- Importância da Inspeção Sanitária de ovos
- Microrganismos mais importantes na contaminação de ovos
- Alterações mais comuns de ovos
- Legislação vigente

9. Mel e Cera de Abelhas

- Qualidade organoléptica do mel
- Provas de laboratório na avaliação da qualidade do mel
- Legislação vigente

10. DTAS – Doenças transmitidas pelos alimentos

- Principais microrganismos responsáveis
- Controle desses microrganismos

11. Inspeção Sanitária ante-mortem, Post-mortem, Final

12. Inspeção em Entrepasto Frigorífico

13. Inspeção durante a Expedição de Produtos Cárneos

14. Inspeção Sanitária em Entrepasto de Ovos

15. Higiene e Sanitização na Indústria de Produtos Cárneos

16. PPHO e APPCC e suas Aplicações na Indústria de Produtos Cárneos

BIBLIOGRAFIA

BARTELS, B. **Inspeccion Veterinaria de La Carne**. Zaragoza: Acribia, 1975.p.491.

GERMANO, L.M.P., GERMANO, S.I.M.. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 2. ed. – revista e ampliada, Varela editora e livraria, 2003. p.653.

GIL J. I., DURÃO C. J. **Manual de Inspeção Sanitária de Carnes**. Lisboa: Fundação Calouste Gulben Kian, p.563.

GROSSKLAUS, D. **Inspeccion Sanitária De Lá Carne de Ave**. Zaragoza: Acrescia, 1979. 354 p.

GUNTER FARCHMIN. **Inspeccion Veterinária de Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1967.427p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal** aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelo Decreto nº 1255. Brasília: 1962. p.174.

PARDI, C.M. SANTOS. F.I. SOUZA, R.E. PARDI, S.E. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carne**. Goiânia: Editora UFG, v. 2, 1983.

APROVAÇÃO

____/____/____

Carimbo e assinatura do Coordenador do curso

____/____/____

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica