

Universidade Federal de Roraima
Centro de Ciências Agrárias
Curso de Medicina Veterinária

PLANO DE ENSINO

CRÉDITOS	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
6	VET 903	Higiene e Inspeção de Leite e Derivados Ovos e Mel	90 horas
PRÉ-REQUISITO	CENTRO	SEMESTRE LETIVO	PROFESSOR
	CCA	2017.1	André Buzutti de Siqueira

EMENTA

Introdução à inspeção de produtos de origem animal. RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Característica do leite produzido no Brasil. Enfermidades relacionadas a leite e derivados. Inspeção de leite, ovos e mel durante a produção, o armazenamento, transporte e o beneficiamento. Introdução aos sistemas de controle de qualidade de produtos de origem animal. Inspeção de derivados de leite, ovos e mel. Resíduos de antibióticos em leite, ovos e mel e derivados. Aditivos em produtos de origem animal. Resíduos de pesticidas em produtos de origem animal. Fungos e micotoxinas em produtos de origem animal.

MÊS	Nº DE AULAS	OBJETIVO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Abril	30h 15	Tornar o aluno capaz de compreender os principais conceitos a respeito da inspeção e tecnologia do leite, ovos, mel e seus derivados. Tornar o mesmo apto a entender as legislações vigentes.	<p>Módulo I: Introdução a inspeção de leite, ovos, mel e seus derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à inspeção de leite, ovos, mel e seus derivados. • Principais espécies de gado produtor de leite, manejo nutricional de sanitário • Glândula mamária, Composição química, principais componentes e características do leite, ovos e mel. • Tipos e qualidade das ordenhas • Classificação de estabelecimentos de leite, ovos e mel. • Normas e padrões para funcionamento de indústrias de produtos de origem animal (RIISPOA e similares).
Maio	20h 10	Possibilitar ao alunos compreender por meio de conhecimentos teórico/práticos como deve ser realizado o controle na indústria e dos produtos. Processos de conservação de leite e derivados	<p>Módulo II: Controle de qualidade e processos de conservação do leite e derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controle de qualidade dos alimentos de origem animal (BPF e APPCC). • Microbiologia e físico-química do leite do leite • Culturas lácteas

KD

Z

Junho	20h 5	Apresentar e compreender as principais legislações e os Fluxogramas e os pontos de inspeção no processamento e industrialização de ovos	<ul style="list-style-type: none"> • Importâncias dos microrganismos piscicrotróficos • Atividade proteolítica do leite e derivados • Organismos indicadores no leite • Inspeção na indústria de leite IN 51/2002 E IN 62/2011 • Processamento e Inspeção de derivados lácteos • Pocessamento e Inspeção de ovos • Processamento e Inspeção de mel e derivados • Tratamentos térmicos aplicado ao leite • <p>Módulo III: Controle de qualidade e processos de conservação do ovos</p>
Julho	20h 10	Apresentar e compreender as principais legislações e os Fluxogramas e os pontos de inspeção no processamento e industrialização de mel	<p>Módulo IV: Controle de qualidade e processos de conservação do mel</p>

KD



METODOLOGIA

Aulas teóricas explanadas na forma de aula expositiva e/ou expositiva dialogada com utilização de recursos como aparelho multimídia com saída de áudio e quadro branco. Para melhor fixação do conteúdo proposto na disciplina será realizado atividades em classe como aplicação de questionários, estudos de caso individuais ou em grupo a serem visitadas em aulas marcadas junto com a proposta da atividade. Utilização de metodologias ativas de ensino como mapa conceitual, construção de infográfico. As aulas práticas serão realizadas no abatedouros e beneficiadores de produtos de origem animal.

AValiação	INSTRUMENTO	DATA
Avaliação dos discentes ocorrerá de maneira contínua, durante as aulas expositivas e participativas em estrutura de pontuação cumulativa. Duas provas escritas teóricas realizadas ao longo do semestre. Seminário com elaboração de texto escrito e material didático pedagógico, com pré-correção das apresentações, e construção do trabalho.	<ul style="list-style-type: none">▪ Anotações, questionários e demais atividades. ▪ Prova escrita teórica (2) ▪ Seminário	Semanal Maio, Julho Julho

REFERÊNCIA BIBLIOGRAFICA

Básica

1. ANDRADE, N. J. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.
2. **BRASIL**. Decreto nº 30.691 de 29/03/1952. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério de Agricultura do Rio de Janeiro, 1952.
3. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2011.
4. GUENTHER, R. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005
5. KOBLITZ, M. G. B. **Matérias primas alimentícias - composição e controle de qualidade**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Complementar

1. CONTRERAS, C. C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K. M. V. A.; MIYAGUSHU, L. **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2003.
2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
3. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
4. LIMA, U. A.; BLUCHER, E. **Matérias primas dos alimentos**. 1. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.
5. ORDONÉZ, J. A. **Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal**. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
6. SANTOS, C. J. **Manual de bpf, pops e registros em estabelecimentos alimentícios**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
7. SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

Prof. Dr. André Buzutti de Siqueira

Coordenador Kledir Anderson Hoisrael

Prof. Kledir Anderson H. Spohr
Coord. Medicina Veterinária
Portaria SP/GR
UFRR