

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

PLANO DE ENSINO

CRÉDITOS	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
6	VET. 804	Higiene e Inspeção de Carne, Pescado e Produtos Derivados	90 horas
PRÉ-REQUISITO	CENTRO	SEMESTRE LETIVO	PROFESSOR
	CCA	2016.2	André Buzutti de Siqueira

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. Inspeção e controle de qualidade no abate de bovinos, ovinos, caprinos, bubalinos, suínos e aves. 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 de pescado. Resíduos químicos em produtos de origem animal.

MÊS	Nº DE AULAS	OBJETIVO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Outubro	20h 10	Tornar o aluno capaz de compreender os principais conceitos a respeito da inspeção de carnes. Tornar o mesmo apto a entender as legislações vigentes.	Módulo I: Introdução a inspeção <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à inspeção de carnes. • legislações • Classificação de estabelecimentos de carnes. • Cortes de carne, rendimento e tipificação de carcaça.
Novembro	20h 10	Possibilitar ao alunos compreender através de conhecimentos teórico/práticos como devem ser a instalação e higienização da indústria, manipuladores e ambiente. Assim como os fluxogramas de abate e aplicação da inspeção dos produtos de origem animal	Módulo II: Higiene e sanitização, inspeção dos produtos de origem animal <ul style="list-style-type: none"> • Insensibilização e métodos de sacrifício. • Fluxograma de abate e exigências regulamentares de instalações e equipamentos. • Inspeção nos anexos de matança. • Inspeção e controle de qualidade no abate de bovinos, ovinos, caprinos, bubalinos, suínos e aves. • Higiene de estabelecimentos de carnes e produtos cárneos. Inspeção de produtos cárneos industrializados. Matadouro e sua

AKD

Dezembro	10h 5		utilidade pública.
Janeiro	20h 10	Possibilitar ao alunos compreender através de conhecimentos teórico/práticos como devem as principais patologias pós morte	<ul style="list-style-type: none"> • Princípios e diretrizes da inspeção sanitária da carne. Inspeção ante morte. Inspeção post morte. <p>Módulo III: Pós morte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principais afecções e julgamento sanitário de carcaças e peças. • Inspeção e controle de qualidade de pescado. • Resíduos químicos em produtos de origem animal
Fevereiro	20h 10		


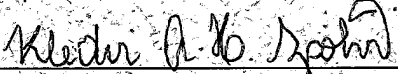
METODOLOGIA

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.

WD

AVALIAÇÃO	INSTRUMENTO	DATA
Avaliação dos discentes ocorrerá de maneira contínua, durante as aulas expositivas e participativas em estrutura de pontuação cumulativa.	▪ Anotações, questionários e demais atividades.	Semanal
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.	▪ Prova escrita teórica (2)	Dezembro, fevereiro
	▪ Seminário	Fevereiro

REFERÊNCIA BIBLIOGRAFICA
Básica
1. ARRUDA, P. S. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: UFV, 2008.
2. GUÉNTHER, R. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
3. GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2006.
4. SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002.
5. WILSON, W. G. Wilson's inspeção prática de carne. 1. ed. São Paulo: Roca, 2010.
Complementar
1. BRESAN, M. C.; OLIVEIRA, V. J.; FARIA, P. B.; NETO, J. V.; ANDRADE, P. L.; FIGUEIREDO, E. S. História, aspectos econômicos, obtenção e ciência da carne. Lavras: UFLA/FAEPE, 2004.
2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
3. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
4. LUCHIARI FILHO, A. Pecuária da carne bovina. 1. ed. São Paulo: A. Luchiari Filho, 2000.
5. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
6. BRASIL - DECRETO nº 30.691 de 29/03/1952. Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Ministério da Agricultura do Rio de Janeiro, 1952.
7. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Inspeção de carnes.ii-aves. DIPOA - M. A., 1973.

	
Prof. Dr. André Buzutti de Siqueira	Coordenador Kledir Anderson Hofstaetter Spohr