UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Segundo semestre**
Curso	**MEDICINA VETERINÁRIA (470)**
Disciplina	**2673 - INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I**
Turma	**MVI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: 51

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Legislação e características de estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal. Praticas de higiene (pessoal e operacional) e manipulação de alimentos cárneos. Estrutura e composição físico-químicas da carne das diferentes espécies. Inspeção sanitária ante e post mortem de bovinos, ovinos, suínos, equídeos, aves e pescado. Regulamentação e tecnologia de produtos cárneos. Exames organolépticos, químico-físicos e microbiológicos de produtos de origem animal. Condenação e destino de carcaças contaminadas. Enfermidades animais que podem alterar a qualidade das carnes.

I. Objetivos

Capacitar o aluno do Curso de Medicina Veterinária à compreensão dos diversos aspectos relacionados com a atividade de inspeção de produtos de origem animal, capacitando-o para assistir e provocar alterações positivas nos estabelecimentos fiscalizados, promovendo dentro destes a elaboração e fabricação de alimentos confiáveis a saúde publica. E ainda ser conscientizado de que produtos sem fiscalização não são confiáveis.

II. Programa

-Introdução à disciplina
-Inspeção na Indústria dos Alimentos
-Classificação dos estabelecimentos
-RIISPOA
-Sistema preventivos para segurança dos P.O.A: BPF, PPHO , APPCC
-Transformação de músculo em carne
-Inspeção ante/post- mortem
-Importância do Sistema Linfático
-Zoonoses parasitárias transmitidas pela carne
-Métodos de insensibilização
-Inspeção de bovinos
•Introdução
•Fluxograma
•Sistema de marcação
•Pré-abate
•Inspeção ante-mortem
•Abate de emergência
•Inspeção post-mortem
•DIF
•Julgamento e destino
-Inspeção de suínos
•Fluxograma
•Pré-abate
•Inspeção ante-mortem
•Abate de emergência
•Inspeção post-mortem
•Julgamento e destino
-Inspeção de aves
•Fluxograma
•Inspeção ante-mortem
•Pré-abate
•Inspeção post-mortem
•Julgamento e destino
-Introdução à inspeção de equinos, ovinos e pescado

III. Metodologia de Ensino

As aulas serão expositivas e interativas, com auxílio de quadro-negro e data show. Poderá haver visitas técnicas.

IV. Formas de Avaliação

A média final será obtida a partir da soma da nota de três (3) provas (P1+P2+P3) (todas com peso 1).
Haverá uma prova de recuperação (P4), com conteúdo acumulativo, na última semana, no horário da aula. A média de P1+P2+P3 será somada à nota de P4, e a média deverá ser sete (7) ou acima desse valor, para o aluno ser considerado aprovado.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Segundo semestre**
Curso	**MEDICINA VETERINÁRIA (470)**
Disciplina	**2673 - INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I**
Turma	**MVI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **51**

PLANO DE ENSINO

V. Bibliografia

Básica

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA). Decreto nº 9013 de 29 de março de 2017. Diário Oficial da União, 30 mar., 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n° 210 de 10 de novembro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. Diário Oficial da União, 11 nov., 1998.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Portaria nº 711, de 01 de novembro de 1995. Aprova as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos. Diário Oficial da União, 02 nov., 1995.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 79, de 14 de dezembro de 2018. Aprova os procedimentos de inspeção ante e post mortem de suínos com base em risco. Diário Oficial da União, 15 nov., 2018.

FRANCO, B. D. M; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996. 182 p

PARDI, M.C. et al. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: EFG, 1995, 2v.

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria:	DEVET/G
Tp. Documento:	Ata Departamental
Documento:	05
Data:	08/03/2023