UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2022**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**MEDICINA VETERINÁRIA (470)**
Disciplina	**2677 - INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL II**
Turma	**MVI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **51**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Legislação e pré-requisitos de estabelecimentos que manipulam leite e seus derivados. Legislação que regulamentam os derivados produtos de origem animal. Composição e análises físico-químicas e microbiológicas do leite. Conservação, armazenamento e distribuição do leite e seus derivados. Instrução Normativa 51 (padrões de qualidade). Fraudes que alteram as características normais do leite e o que a legislação diz sobre o mesmo. Noções gerais da formação e composição dos ovos. Legislação que regulamentam os derivados dos ovos. Inspeção federal dos ovos e seus subprodutos. Aspectos gerais da formação e composição do mel. Derivados apícolas. Legislação e pré-requisitos de estabelecimentos que manipulam mel. Inspeção federal e métodos de fiscalização com respeito a qualidade final do mel e seus subprodutos. Enfermidades animais que podem alterar a qualidade do leite.

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

-Abate humanitário
-Inspeção de ovos
-Inspeção de mel
-Inspeção de ovinos
-Inspeção de equinos
-Inspeção de pescado
-Inspeção de leite
•Composição do leite e fatores que podem alterá-la
•Fluxograma
•Microbiologia do leite
•Obtenção higiênica
•Legislação
•Análises de rotina de leite
•Análises de precisão de leite
•Outras análises
•Julgamento e destino
•Fraudes
•Doenças transmitidas pelo leite
-Microbiologia de alimentos
•Fatores intrínsecos e extrínsecos
•Microrganismos patogênicos e deteriorantes
•Microrganismos indicadores
•Principais DTA's

III. Metodologia de Ensino

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

V. Bibliografia

Básica

BELOTI, V. Leite - obtenção, inspeção e qualidade. Editora planta. 2015. 417 p.
FRANCO, B. D. M; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2019. 629p.
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos - 6ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2005, 712p.
PARDI, M.C. et al. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: EFG, 1995, 2v.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2022**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**MEDICINA VETERINÁRIA (470)**
Disciplina	**2677 - INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL II**
Turma	**MVI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **51**

PLANO DE ENSINO

Complementar

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, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018 - Aprova Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. Diário Oficial da União, 27 nov. 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018 - Estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. Diário Oficial da União, 27 nov. 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 51, de 20 de setembro de 2002 - Aprova os regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite tipo A, do leite tipo B, do leite tipo C, do leite pasteurizado e do leite cru refrigerado e o regulamento técnico de coleta de leite cru refrigerado e seu transporte a granel. Diário Oficial da União, 21 set. 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011 - Aprova o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa. Diário Oficial da União, 30 dez. 2011.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa SDA 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos microbiológicos para análise de alimentos de origem animal e água. Brasília. 2003. 265p. Disponível em: . Acesso em: 21 abr. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, 02 jan. 2001

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEVET/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 21
Data: 20/07/2022