UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**MEDICINA VETERINÁRIA (470)**
Disciplina	**2677 - INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL II**
Turma	**MVI-A**
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

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.

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.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEVET/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 13

Data: 01/06/2023