



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2023
<b>Tp. Período</b>	Segundo semestre
<b>Curso</b>	MEDICINA VETERINÁRIA (470)
<b>Disciplina</b>	2673 - INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I
<b>Turma</b>	MVI-B

**Carga Horária:** 51

## PLANO DE ENSINO

### EMENTA

Legislação e características de estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal. Práticas 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

Preparar 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 pública. 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

Haverá três provas, todas com peso 1, que somadas e dividido por três dará a média (M1). Para a recuperação (R), haverá uma prova com conteúdo acumulativo, na última semana, no horário da aula. M1 será somada à nota de R, dividido por 2 e essa média (M2) deverá ser sete (7) ou acima desse valor, para o aluno ser considerado aprovado.

### V. Bibliografia



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2023	
<b>Tp. Período</b>	Segundo semestre	
<b>Curso</b>	MEDICINA VETERINÁRIA (470)	
<b>Disciplina</b>	2673 - INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I	<b>Carga Horária:</b> 51
<b>Turma</b>	MVI-B	

## PLANO DE ENSINO

### 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 nº 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:** 32/2023

**Data:** 25/10/2023