

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

### COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
CCA 444	INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I

PRÉ-REQUISITO(S)
CCA 440 Epidemiologia Veterinária e Zoonoses

CARÁTER	
X	OBRIGATÓRIA
	OPTATIVA

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)	
COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	MEDICINA VETERINÁRIA
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	30 DE NOVEMBRO DE 2007

CARGA HORÁRIA			
T	P	Est.	TOTAL
34	34	-	68

CURSO(S)/ NÍVEL		
MEDICINA VETERINÁRIA	x	GRADUAÇÃO
		PÓS-GRADUAÇÃO

EMENTA
Estudo da inspeção sanitária dos animais de açougue, suas classificações, padronizações, beneficiamentos e processamentos tecnológicos, tendo em vista o melhor aproveitamento possível e conservação dos produtos cárneos e derivados, dentro de padrões físico-químicos e microbiológicos. Discussão sobre as legislações pertinentes e sobre os processos de higienização industrial e dos alimentos.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Familiarizar o (a) discente com a obtenção higiênica de carnes e derivados de animais de açougue e os procedimentos de inspeção de acordo com a legislação vigente.</li> <li>Estimular o (a) discente ao processo de pensar, devendo assim manipular o dados obtidos na aula de modo ordenado, racional, inteligente, além da busca por outras fontes de conhecimento.</li> </ul>

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aulas expositivas com recursos áudio-visuais</li> <li>Utilização de vídeos didáticos</li> <li>Aulas práticas em laboratórios</li> <li>Visitas técnicas</li> </ul>

## FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

- Provas teóricas
- Relatórios de aulas práticas e visitas técnicas
- Trabalhos escritos
- Seminários

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### 1. Mercado Nacional de carnes

- 1.1. Produção e consumo de carnes
- 1.2. Exportação e Importação de Carnes

### 2. Tecnologia do Abate das espécies de Açougue

- 2.1. Tecnologia e Inspeção do Abate de Bovinos
- 2.2. Tecnologia e Inspeção do Abate de Suínos
- 2.3. Tecnologia e Inspeção do Abate de Caprinos e Ovinos
- 2.4. Tecnologia e Inspeção do Abate de Equinos
- 2.5. Tecnologia e Inspeção do Abate de Aves
- 2.6. Frigorificação de carnes
- 2.7. Rendimento de carcaça e obtenção de cortes

### 3. Fisiologia e Bioquímica muscular

- 3.1. Conceito de carne e composição química básica
- 3.2. Contração muscular
- 3.3. *Rigor mortis* e Conversão do músculo em carne
- 3.4. Maturação de carnes
- 3.5. Putrefação de carnes

### 4. Tecnologia de carnes e derivados

- 4.2. Produtos reestruturados frescos
- 4.3. Produtos cárneos salgados
- 4.4. Produtos cárneos curados
- 4.5. Produtos cárneos defumados
- 4.6. Produtos cárneos envasados
- 4.7. Métodos não-térmicos de conservação

### 5. Tecnologia de processamento de subprodutos

- 5.1. Subprodutos comestíveis
- 5.2. Subprodutos não-comestíveis

### 6. Controle de Qualidade em Indústrias de carnes

- 6.1. Boas Práticas de Fabricação
- 6.2. Sistema APPCC e Programa do Alimento Seguro

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

- BRASIL. **Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos.** MAARA/SDA -DIPOA. Brasília, 1995, 253p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Lei nº30691 de 29/03/52. **Regulamento da Inspeção Indústria e Sanitária de Produtos de Origem Animal.** Brasília – DF, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. **Normas Gerais de Inspeção de Carnes de Aves.** Brasília – DF, 1997. 44 p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. DIPOA. **Inspeção de Carnes Bovina. Padronização de técnicas Instalações e Equipamentos.** Brasília – DF, 2007. 168p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR**

(LIMITAR-SE A 6)

ANDRADE, N.J.; MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Editora Varela, 1996. 181p.  
BOBBIO. **Introdução a Química dos Alimentos**. [Sl.sn], 1989.  
BOBBIO. **Química do Processamento de Alimentos**. [Sl]:Varela, 1992.  
BRASIL.. **Apostilas, Instruções Normativas, Resoluções, Circulares, Regulamentos Técnicos e normas técnicas da Divisão e Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA – MAPA**.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de \_\_\_\_\_  
Dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Coordenador(a)**

Homologado pelo Conselho Diretor do CCAAB em Reunião ocorrida no dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Presidente do Conselho Diretor do CCAAB**