

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
CCA 447	INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL II

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 do leite e produtos lácteos, pescado e derivados, mel e produtos da abelha, ovos e derivados, bem como suas classificações, padronizações, beneficiamentos e processos tecnológicos, tendo em vista o melhor aproveitamento e conservação destes produtos, dentro de padrões físico-químicos e microbiológicos. Análise das legislações pertinentes e dos processos de higienização industrial e dos alimentos.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> Familiarizar o (a) discente com a obtenção higiênica de leite e produtos lácteos, pescado e derivados, mel e produtos da abelha, ovos e derivados e os procedimentos de inspeção de acordo com a legislação vigente. 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.

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

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Obtenção e tratamento térmico do leite

- 1.1. Composição química do leite
- 1.2. Ordenha higiênica
- 1.3. Detecção de substâncias estranhas no leite
- 1.4. Classificação do leite
- 1.5. Pasteurização
- 1.6. Esterilização

2. Inspeção e processamento tecnológico de leite

- 2.1. Produtos lácteos fermentados
- 2.2. Produtos lácteos concentrados
- 2.3. Produtos lácteos desidratados
- 2.4. Creme e manteiga
- 2.5. Fabricação de queijo

3. Inspeção e processamento tecnológico de pescado

- 3.1. Composição química e causas da rápida deterioração do pescado
- 3.2. Contaminantes do pescado
- 3.3. Captura do pescado e manipulação a bordo
- 3.4. Transporte de animais vivos e operações do abate do pescado
- 3.5. Tecnologia dos produtos comestíveis: métodos de conservação – calor, frio, secagem, aditivos, fermentação, etc.

4. Inspeção e processamento tecnológico de ovos

- 4.1. Definição, estrutura, qualidade, classificação e composição do ovo
- 4.2. Raças produtoras de ovos
- 4.3. Processo de produção de ovos *in natura* e industrializados

5. Inspeção e processamento tecnológico de mel

- 5.1. Definição, classificação, composição, características físico-químicas de mel e cera
- 5.2. Espécies produtoras de mel e cera
- 5.3. Beneficiamento de mel e cera
- 5.4. Outros produtos derivados da criação de abelhas

6. Inspeção e processamento tecnológico de subprodutos de POA

- 6.1. Subprodutos comestíveis
- 6.2. Subprodutos não-comestíveis

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

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

- BEHMER, M. L. A. **Laticínios**. São Paulo: Melhoramentos, 1965.
- 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.
- VIEIRA. **Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado**. 1. [SI]: Varela, 2004.
- WIESE, H. **Nova Apicultura**. Porto Alegre: Agropecuária, 1985. 492p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

ANDRADE. **Higienização na Indústria de Alimentos**. 1. ed. [Sl:sn], 1996.
BRASIL. **Apostilas, Instruções Normativas, Resoluções, Circulares, Regulamentos Técnicos e normas técnicas da Divisão e Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA – MAPA**.
CONTRERAS. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. 1. ed. [Sl:sn], 2003.
RIBEIRO, J. A. **Fabricação de Queijos**. Ministério da Agricultura, SAI, 1961.
SILVA. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. 1. ed., 2000.

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