



COMPONENTE CURRICULAR

CARGA HORÁRIA				MÓDULO			SEMESTRE VIGENTE
T	P	E	TOTAL	T	P	E	
68	34	00	102	45	15	00	2015.2

EMENTA

Métodos de beneficiamento, fabricação de derivados, controle de qualidade físico-química e microbiológica; alimentação e utilização de produtos de origem animal; tecnologia de abate: métodos de insensibilização e abate; métodos físicos, químicos, biológicos e mistos de conservação; tecnologia de subprodutos.

OBJETIVOS

Conhecer a importância da tecnologia de produtos de origem animal, desde a obtenção da matéria prima, e entendendo sua relação com as demais etapas de processamento, armazenagem, transporte, comercialização até o consumo. Conhecer as tecnologias empregadas no beneficiamento, preservação e conservação das carnes, leites, pescado, ovos, mel e produtos não comestíveis (peles, penas, cascos, chifres, sangue, sebo, etc).

METODOLOGIA

O desenvolvimento do curso se fará através de aulas expositivas, estimulando a participação discente e a análise crítica baseada nos conceitos técnicos e éticos aprendidos na disciplina e ao longo do curso, bem como apresentação de seminários seguidos de debates e síntese integrada pelo professor. O conteúdo teórico será complementado mediante aulas práticas e visitas a indústrias de carnes, pescado, ovos, mel e seus derivados, inclusive de produtos de origem animal não comestíveis.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Importância da indústria de transformação de carnes, leites, ovos, pescado e mel na alimentação humana, sua situação na Bahia, no Brasil e no mundo;
- Ferramentas da Qualidade: Procedimento padrão de higiene operacional (PPHO); Boas práticas de fabricação (BPF); Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC);
- Classificação e tipificação de carcaças. Cortes comerciais de carnes, desossa, embalagem, rotulagem e refrigeração;
- Entrepósitos frigoríficos.
- Ovos: inspeção e conservação. Entrepósitos de ovos. Produtos derivados.
- Tecnologia e Inspeção de mel, cera de abelha e outros derivados apícolas;
- Tecnologia de pescado e derivados.
- Tecnologia da fabricação de manteiga, queijos, iogurte, doce de leite e outros produtos lácteos.
- Utilização do frio industrial, unidades geradoras de frio, câmaras frigoríficas, resfriamento, congelamento – criogenia. Estocagem de congelados. Técnicas de descongelamento;
- Uso de ingredientes e agentes de conservação na indústria de produtos de origem animal;
- Uso de enzimas de interesse na elaboração de produtos de origem animal;
- Uso de culturas iniciadoras na elaboração de produtos de origem animal;
- Processos tecnológicos de dessecação – finalidades e métodos.

-
- Conservação pelo uso do sal. Origem do sal. Carne de sol. Charque e outros produtos salgados e curados. Tecnologia de produção;
 - Tecnologia da defumação – defumação a frio e a quente e química;
 - Carne mecanicamente separada (CMS) e seu uso em produtos derivados
 - Tecnologia de fabricação de embutidos: frescos, secos e cozidos. Composição dos embutidos;
 - Tecnologia de fabricação dos enlatados. Esterilização comercial. Controle de produção;
 - Uso de antibióticos e irradiações em conservação de carnes e outros produtos de origem animal.
 - CPP – concentrado protéico proteinolizado;
 - Tecnologia de preparação de peles (couros) e produções epidérmicas (pelos, crinas, penas e escamas)
 - Gorduras comestíveis e não comestíveis;
 - Farinhas de carne, carne e ossos, ossos, sangue, sangue em pó, penas e pescado;
 - Bile e cálculos biliares;
 - Glândulas e vísceras para consumo.
 - Produtos opoterápicos.
-

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 30.961, de 29 de março de 1952. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**. Alterado pelos Decretos nº. 1255, de 25-06-62, 1236, de 02-09-94, 1812, de 08-02-96 e 2224, de 04-06-97. Diário Oficial. Brasília.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 25, de 2 de junho de 2011. **Métodos Analíticos Oficiais Físico-químicos para Controle de Pescado e seus Derivados**. 27p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 03, de 19 de janeiro de 2001. **Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Apitoxina, Cera de Abelha, Geléia Real, Geléia Real Liofilizada, Pólen Apícola, Própolis e Extrato de Própolis**. 22p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. **Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura**. 99p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 52, de 29 de dezembro de 2000. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Salgado e Peixe Salgado Seco**. 08p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 6, de 25 de julho de 1985. **Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Mel, Cera de Abelhas e Derivados**. 19p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 03, de 17 de janeiro de 2000. **Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para a Abate Humanitário de Animais de Açougue**. 08p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 05/1988. **Estabelece os cortes padronizados de carne bovina**. Brasília/DF.
- 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...** Diário Oficial da União, Brasília, 18 de Setembro de 2002. Seção 1.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 83, de 21 de novembro de 2003. **Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) e Carne Moída de Bovino**. 10p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Laboratório Nacional de Referência Animal. LANARA/SNDA. Portaria nº. 001, de 07 de outubro de 1981. **Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus ingredientes. I – Métodos Microbiológicos e II – Métodos Físicos e Químicos**.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Inspeção de Carnes – Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos. I – Bovinos – Currais e seus Anexos – Sala de Matança**. Brasília, jan. 1971.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996. **Estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados**. Brasília/DF.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Portaria nº 711, de 01 de novembro de 1995. **Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos**. Brasília/DF.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Manual genérico de procedimentos para APPCC em indústrias de produtos de origem animal**. Brasília/DF.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. **Regulamento técnico sobre boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos**. Brasília/DF.
-

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Portaria nº 210 - **Inspeção e tecnologia higiênico-sanitária de carne de aves**. DOU 05.03.99. Brasília/DF. 1999.

INFANTE GIL, J.; DURÃO, C. **Manual de inspeção sanitária de carnes**. Ed.Fundação Calouste Gulberkian, Lisboa, Portugal. 2000. 485p.

PARDI, M. C. et. al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Goiânia: CEGRAF – UFG / Niterói: EDUFF, 1993. V. 1,2.

COMPLEMENTAR:

FAGUNDES, C. M. Inibidores e controle de qualidade do leite. Pelotas: Ed. Universitária / UFPel, 1997. 115p.

FERREIRA, C. L. L. F. Produtos lácteos fermentados: aspetos bioquímicos e tecnológicos. Caderno Didático, Viçosa: UFV, n. 43, 2001.

FOSCHIERA, José Luiz. Indústria de laticínios: industrialização do leite, análises, produção de derivados. 2004

GOMIDE, I. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Ed. UFV, 2006, 370p.

OLIVEIRA, J. S. Queijo: Fundamentos tecnológicos. Campinas: Icone, 1986. 146p.

PRATA, L.F.; FUKUDA, R.T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes**. Jaboticabal, SP: FUNEP, 2001. 326p.

PINTO, P. S. A. **Inspeção e higiene de carnes**. 2ª Edição. Viçosa, MG. Ed. UFV, 2014, 389p.

Assinatura e Carimbo do Chefe do Departamento
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____ / ____ / ____

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Curso
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____ / ____ / ____