



COMPONENTE CURRICULAR

CARGA HORÁRIA				MÓDULO			SEMESTRE VIGENTE
T	P	E	TOTAL	T	P	E	
68	34	00	102	45	15	00	2015-2

EMENTA

Produtos de origem animal; legislação de inspeção industrial e sanitária de carnes, leite e derivados; industrialização e tecnologia de beneficiamento e transformação de carnes e leite das diversas espécies animais: elementos constituintes, métodos de beneficiamento, fabricação de derivados, controle de qualidade físico-química e microbiológica; alimentação e utilização de produtos de origem animal.

OBJETIVOS

Conhecer a importância da inspeção sanitária no controle de qualidade das carnes, leites, ovos, pescado, mel e seus derivados desde a obtenção da matéria prima, processamento, armazenagem, transporte, comercialização até o consumo. Realizar controles que comprovem a qualidade destes produtos através de provas físicas, químicas ou biológicas. Aplicar os conhecimentos científicos à inspeção sanitária dos produtos de origem animal e seus derivados.

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 inspeção de produtos de origem animal. Histórico, fundamentos científicos, finalidades e suas relações com outras disciplinas da Medicina Veterinária e com a saúde pública;
- Objeto, métodos e processos de inspeção. Organização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- Estabelecimentos de produtos de origem animal: classificação, localização e registro nos órgãos competentes, inspeção e certificação de conformidades;
- Bem-estar dos animais de produção. Transporte dos animais – cuidados.
- Inspeção **ante-mortem**. Avaliação dos animais quanto ao estado de saúde, raça, espécie, sexo, idade, estado de nutrição e rendimento de carcaça;
- Abate humanitário. Métodos de insensibilização. Abate normal e de emergência;
- Inspeção **post-mortem**. Aspectos Gerais. Sistema linfático. Achados anátomo-patológicos e sua importância em inspeção de carnes.
- Identificação e inspeção dos órgãos e vísceras das cavidades torácica e abdominal;
- Critérios de julgamento dos achados anátomo-patológicos. Registros nosológicos.
- Qualidade físico-química e microbiológica da água de abastecimento e tratamento de efluentes;
- Doenças veiculadas por alimentos, zoonoses e suas implicações de ordem econômica e de saúde pública;

- 
- Carnes e leites: composição, propriedades físicas, químicas e biológicas e diferenciação entre as espécies.
  - Fraudes e adulterações em produtos de origem animal;
  - Ferramentas da Qualidade: Procedimento padrão de higiene operacional (PPHO); Boas práticas de fabricação (BPF); Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC);
  - Rastreabilidade (SISBOV);
  - Inspeção sanitária de manteiga, queijos, iogurte, doce de leite e outros produtos lácteos.
  - Ovos: inspeção e conservação. Entrepostos de ovos. Produtos derivados.
  - Inspeção de mel, cera de abelha e outros derivados apícolas.
  - Inspeção de pescado e derivados.
  - Inspeção de produtos de origem animal 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.
- 
- 

## 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 Cárneos 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. 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. 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:**

ACHA, P.N.; SZYFRES, B. **Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los Animales.** 3ª. ed. Organización Panamericana de la Salud. Publicación Científica y Técnica nº 580. Washington, D.C. EUA. 2003.

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.

SANTA ROSA, J. **Enfermidades em caprinos: diagnóstico, patogenia, terapêutica e controle.** Ed Embrapa, 1996, 196p.

TRONCO, V. M. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite.** 3a.Ed. Santa Maria: Editora UFSM, 2008.

---

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 \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_