



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central - CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
MEDICINA VETERINÁRIA.	2017.1
CÓDIGO DA DISCIPLINA	NOME DA DISCIPLINA
VET746	INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
CARGA HORARIA TOTAL: 90 HORAS CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 54 HORAS. CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 36 HORAS.	7º

EMENTA

Classificação e processamento de leite. Industrialização de produtos derivados do leite. Classificação e processamento de ovos e de outros produtos de origem avícola. Classificação, processamento e industrialização de carnes: de suínos, de aves, de bovinos e de outras espécies.

OBJETIVOS

- Preparar médicos veterinários capazes de: executar a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal.
- Planejar, organizar e gerenciar Fábricas de produtos e derivados de origem animal.
- Inspeccionar, estabelecimentos que comercializam e produzem alimentos de origem animal e seus derivados.
- Aplicar ferramentas de autocontrole para obtenção de alimentos de origem animal com qualidade higiênico-sanitária.
- Realizar diagnóstico anatomopatológico dos animais de abate e julgar seu destino.
- Realizar testes de avaliação dos parâmetros físico-químico da carne e leite.

PERFIL DO EGRESSO

Após o término da disciplina o (a) discente deverá ser capaz de:

- Reconhecer os métodos e técnicas de processamento da carne, ovos, leite, mel, pescados e os subprodutos derivados;
- Entender a importância para a saúde pública da Inspeção dos animais destinados ao abate e de seus produtos e subprodutos.
- Inspeccionar e fiscalizar sanitariamente a disposição e a comercialização dos alimentos de origem animal.
- Interpretar corretamente as leis e regulamentos relacionados com a inspeção dos produtos de origem animal para a correta tomada de decisões;
- Utilizar as ferramentas de autocontrole nas indústrias de produção, armazenamento e comercialização de produtos de origem animal.
- Planejar, organizar e gerenciar Fábricas de produtos e derivados de origem animal.
- Avaliar a qualidade físico-química e higiênico-sanitária dos produtos de origem animal e seus derivados.
- Investigar fraudes nos principais produtos de origem animal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Importância da Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- Estrutura dos equipamentos e instalações de abate dos animais de açougue;
- Tecnologia do abate de bovinos, suínos, aves e pescados;
- Análise do estado de conservação da carne;
- Ciência e fundamentos da carne;
- Inspeção e julgamento dos bovinos, suínos, aves e pescados destinados ao abate;
- Boas práticas de fabricação;
- Análise dos perigos e pontos críticos de controle;
- Tecnologia e inspeção de ovos;
- Tecnologia e inspeção do mel;
- Tecnologia e inspeção do leite;
- Análises de rotina do leite;
- Visitas técnicas a laticínio e matadouro-frigorífico.

METODOLOGIA

Aulas expositivas/ participativa, prática em laboratório e visitas técnicas, apresentação de

artigos científicos da área.

AVALIAÇÃO

- 1ª apresentação de artigo científico da área.
- 2ª Prova 1ª unidade
- 3ª mini-teste
- 4ª Prova 2ª unidade

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PINTO, P. S. A. Inspeção e Higiene de Carnes. Viçosa. Editora UFV, 2014. 2ª edição. 389p.
2. BELOTI, V. Leite:Obtenção, Inspeção e Qualidade. 2015. Editora Planta. 1ª Edição. 420p.
3. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília, 2017, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, 108p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Ordóñez, J. A. e Colaboradores. Tecnologia de alimentos. vol.2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre. Editora Artmed, 2005. 280p.
2. WILSON, W. G. Wilson's Inspeção Prática da Carne. 7ª edição.Brasil. Editora Roca. 2010, 320p.
3. GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV. 2006 370p.

COLEGIADO DO CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA