

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Inspeção Sanitária e Tecnologia de Carnes e Derivados						Código:DCV 025	
Natureza: (X) Obrigatória () Optativa			(X) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito: DCV 014 e DCV 006		Co-requisito: não há		Modalidade: (X) Presencial () Totalmente EAD () CH em EAD:			
CH Total:90 CH Semanal: 6	Padrão (PD): 60	Laboratório (LB): 30	Campo (CP): 0	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):0

EMENTA

Ciência da carne, obtenção higiênico-sanitária e tecnológica e aspectos do bem-estar no abate de bovinos, suínos, aves e equídeos; técnicas de realização de inspeção "ante-mortem" e "post-mortem" de bovinos, suínos, aves e equídeos, inspeção de subprodutos não comestíveis da indústria de produtos cárneos, técnicas de reinspeção industrial, padrões de identidade e qualidade de produtos cárneos e água. tecnologia de obtenção e processamento de derivados cárneos; técnicas de tratamento de resíduo de matança e subprodutos não comestíveis, métodos atuais para a conservação dos produtos de origem animal.

PROGRAMA

Composição Química da Carne; Conversão do músculo em carne; Características sensoriais da carne; Bem-estar no abate de bovinos, suínos e aves; Abate e processamento tecnológico de bovino; Abate processamento tecnológico de suínos; Abate, processamento e inspeção de aves; Obtenção e tecnologia de miúdos; Conservação da carne pelo frio; Aproveitamento de subprodutos da indústria de POA; Inspeção ante-mortem e post-mortem de bovinos; Critérios de Julgamento de carcaças e vísceras bovinos; Inspeção de suínos e critérios de julgamento; Princípios do processamento tecnológico de carnes e derivados; Produtos cárneos reestruturados; Produtos cárneos salgados; Produtos cárneos embutidos; Produtos cárneos enlatados.

OBJETIVO GERAL

Apresentar de forma expositiva as ações do médico veterinário em sua na Inspeção Tecnologia de Carnes e derivados. Conhecer ferramentas capazes de garantir a qualidade e segurança da carne, das matérias primas, dos produtos industrializados, dos subprodutos cárneos e dos aditivos. Mostrar os principais processos tecnológicos que são aplicados aos produtos cárneos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Permitir que seja compreendida os processos aplicados à carne e derivados, garantindo a segurança e qualidade dos mesmos.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

As aulas teóricas serão ministradas em salas de aulas, com a utilização dos seguintes recursos: projetor multimídia com apresentação de slides, vídeos sobre o tema, quadro branco ou negro. As aulas práticas serão efetuadas no Laboratório de Inspeção e Controle de Qualidade de Alimentos e Água, em sala de aula e em matadouros-frigoríficos e indústrias de bovinos, suínos e aves.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas duas avaliações teóricas/escritas, valendo 100 pontos cada, abrangendo o conteúdo da matéria ministrada. Será calculada a média aritmética das notas obtidas.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Portaria 210 (1998). Inspeção de aves. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/arquivos/Portaria2101998.pdf/view>

BRASIL. Ministério da Agricultura. Portaria 711 (1995). Inspeção de suínos. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/arquivos/Portaria7111995alteradaportarian13042018.pdf/view>

BRASIL. Ministério da Agricultura. Inspeção de carnes. Tomo I: bovinos. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/copy_of_TOMODEBOVINO.pdf

BRASIL. Decreto 9.013. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (2017). Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

Bello, KOBLITZ, Maria G. Bioquímica dos Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas, (CAPÍTULO 7) 2ª edição. Grupo GEN, 2019. [Minha Biblioteca]. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735261>

CARELLE, A. C., & Cândido C. C. (2015). Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva . [Minha Biblioteca]. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/>

Germano, P.M. L.; Germano, M.I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2011. 9788520442821. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520442821/>. Acesso em: 2021 ago. 02.

GOMIDE, L.A.M., RAMOS, E.M., FONTES, P.R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2ª Edição. Viçosa: Editora UFV, 2014, 336p

LAWRIE, R.A. Ciência da carne. Ed. Artmed, 2005

ORDÓNEZ, J.A. Tecnologia dos alimentos, e processos. Ed. Artmed, 2 volumes. Porto Alegre, 2005

PARDI, M. O. et ai. Ciência e Tecnologia da Carne. Ed. UFG, 2 volumes, 2001

PINTO, P.S.A. Inspeção e Higiene de Carnes. Editora UFV, 320p., 2008

P.J., F. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 9788582715260. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/>.

REECE, William O., ROWE, Eric W. Anatomia Funcional e Fisiologia dos Animais Domésticos. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2020. 9788527736886. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736886/>.

Srinivasan, D. *Química de Alimentos de Fennema*. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, [Inserir ano de publicação]. 9788582715468. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468/>.



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANO DOS SANTOS BERSOT, PROFESSOR**
3 GRAU, em 04/04/2022, às 11:50, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **VINICIUS CUNHA BARCELLOS, PROFESSOR**
DO MAGISTERIO SUPERIOR, em 04/04/2022, às 14:00, conforme art. 1º, III, "b", da Lei
11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **FABIOLA BONO FUKUSHIMA, CHEFE DO**
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS VETERINARIAS - SP, em 05/04/2022, às 21:02,
conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4383559** e o código CRC **3349DA4F**.