



Ficha 2 (variável)

Disciplina: Inspeção Sanitária e Tecnologia de Leite, Ovos, Pescado, Mel e Derivados						Código:DCV030	
Natureza: (x) Obrigatória () Optativa			(x) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito: DCV014 e DCV006		Co-requisito: não há		Modalidade: (x) Presencial () Totalmente EAD () CH em EAD:			
CH Total: 75 CH Semanal: 05	Padrão (PD): 60	Laboratório (LB): 15	Campo (CP): 0	Estágio (ES):0	Orientada (OR):0	Prática Específica (PE):0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):0

EMENTA

Ciência do leite; Tecnologia de beneficiamento do leite; Inspeção e Tecnologia do leite fluido e derivados lácteos; inspeção e tecnologia de ovos e derivados; inspeção e tecnologia de mel e derivados; inspeção e tecnologia de pescado.

PROGRAMA

1. Composição do leite e fatores que alteram a composição
2. Obtenção higiênica do leite na propriedade rural
3. Análise de qualidade da matéria prima
4. Legislação do leite fluido
5. Beneficiamento do leite fluido
6. Processamento tecnológico do leite: queijos, requeijão e ricota
7. Processamento tecnológico do leite: manteiga, butter oil, leites fermentados
8. Processamento tecnológico do leite: leites desidratados
9. Microrganismos psicrotróficos, contagem de células somáticas e qualidade do leite
10. Tecnologia e Inspeção do pescado
11. Tecnologia e Inspeção do pescado
12. Tecnologia e Inspeção do mel
13. Tecnologia e Inspeção de ovos

OBJETIVO GERAL

Apresentar de forma expositiva as ações do médico veterinário em sua atribuição exclusiva em Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal e do processo tecnológico de elaboração dos produtos derivados abordando questões das matérias primas, dos produtos industrializados, dos subprodutos de origem animal e dos aditivos. Mostrar as principais legislações vigentes sobre o tema e discutir criticamente as falhas dos mecanismos de fabricação e de fiscalização bem como das questões éticas que circundam o tema.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Permitir que seja compreendida a importância da ação do médico veterinário na cadeia produtiva do leite, do pescado, dos ovos, do mel e de seus derivados com vistas preservação da saúde da população.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

As aulas teóricas serão ministradas em sala de aula, com a utilização dos seguintes recursos: projetor multimídia com apresentação de slides em powerpoint, 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 e em Indústria de beneficiamento de leite e derivados, indústrias de pescados e empresas que beneficiam mel e entrepostos de ovos.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas duas avaliações teóricas/escritas, abrangendo o conteúdo da matéria ministrada, cada uma valendo 100 pontos, sem diferença de pesos.

Nota final obtida pela média aritmética das duas avaliações.

As informações serão repassadas aos estudantes no primeiro dia de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

BRASIL. Instrução Normativa nº 76 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite cru refrigerado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 nov. 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/52750137/do1-2018-11-30-instrucao-normativa-n-76-de-26-de-novembro-de-2018-52749894IN%2076

BRASIL. Instrução Normativa nº 77 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 nov. 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/32120879/do1-2015-01-22-instrucao-normativa-n-77-de-21-de-janeiro-de-2015-32120750

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)

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>. Acesso em: 28 julho 2021

CRUZ, A.G. ZACARCHENCO, P.B., OLIVEIRA, C.A.F., CORASSIM, C.H. Microbiologia, higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leite e Derivados. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154018>. Acesso em: 28 julho 2021.

FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260> Acesso em: 28 julho 2021

KOBLITZ, M.G.B.. Bioquímica dos Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas, 2ª edição. Grupo GEN, 2019. [Minha Biblioteca]. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735261>. Acesso em: 28 julho 2021

NERO, L.A., CRUZ, A.G., BERSOT, L.S. Produção, processamento e Fiscalização de Leite e Derivados. Ed. Atheneu, 2017

RIBEIRO, B.D., PEREIRA, K.S., NASCIMENTO, R.P., COELHO, M.A.Z. Microbiologia Industrial: Alimentos. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595152151>. Acesso em: 28 julho

**OBS: ao assinalar a opção CH em EAD, indicar a carga horária que será à distância.*



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 13:59, 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 **4383532** e o código CRC **84F76AE1**.