



PROGRAMA DE DISCIPLINA

INSPEÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Carga Horária: Total - 128 horas Teórica - 80 horas Prática - 48 horas
Unidade: Escola de Veterinária e Zootecnia **Departamento:** Medicina Veterinária
Curso: Medicina Veterinária **Código:** 2630 **Período:** 8º período
Matriz: RGCG 65 **Núcleo:** Comum **Natureza:** Obrigatória
Professores: Albenones José de Mesquita, Antônio Nonato de Oliveira, Cristiano Sales Prado, Cíntia Silva Minafra e Rezende, Edmar Soares Nicolau, Iolanda Aparecida Nunes, Moacir Evandro Lage.

EMENTA

Leites anormais; Doenças veiculadas pela ingestão de leite e derivados; Higienização na indústria laticinista; Análises físico-químicas e microbiológicas de leite e derivados; HACCP (Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos) na indústria de laticínios; Inspeção *ante-mortem* de bovinos, suínos e aves; Inspeção *post-mortem* de bovinos, suínos e aves; Principais alterações observadas nas carnes dos animais e seus destinos; Microbiologia das carnes frigorificadas e processadas; Enfermidades veiculadas pelas carnes; Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos; Controle microbiológico e físico-químico das carnes e derivados; Inspeção de pescados e ovos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução ao estudo da inspeção de alimentos; Instalações e equipamentos bovinos; Procedimentos de abate de bovinos; Procedimentos de abate de suínos; Inspeção *ante mortem* de bovinos; Inspeção *post mortem* de bovinos; Critérios de julgamento e destinos de carcaças e vísceras no abate de bovinos; Inspeção *post mortem* e critérios de julgamento e destinos no abate de suínos; Procedimentos de abate e inspeção de aves; Inspeção de pescados; Sistemas de classificação e tipificação de carcaças bovinas; Cortes carnes; Estabelecimentos de leite e derivados; Instrução Normativa 51; Causa da variação da composição do leite; Análises físico-químicas e microbiológicas do leite; Pagamento baseado em parâmetros de qualidade - Mastite e qualidade do leite; Análises eletrônicas do leite; R.T.I.Q.; Critérios de julgamento; Resíduos químicos no leite; Engenharia industrial (frio e calor); Higiene na indústria de alimentos; Ferramentas de controle de qualidade; Boas Práticas de Fabricação (BPF); Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO); Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Sistema de Autocontrole; Inspeção de ovos; Inspeção de mel.



BIBLIOGRAFIA

- ABDUSSALAM, M. *Higiene de la Leche*. Suíça: FAO/OMS, 1986.
- AMIOT, J. *Ciência e Tecnologia de Leche*. 1ª ed., Zaragoza: Acribia, 1991. 547p.
- BRASIL. *Inspeção de carnes bovinas*. Brasília: Ministério da Agricultura, 1971. 178p.
- BRASIL. *Instrução Normativa nº 51 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento*. Brasília: Diário Oficial da União de 20/09/2002, Seção 1, p.13.
- BRASIL. *Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal*. Brasília: Ministério da Agricultura, 1992. 364p.
- FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. *Microbiologia de los alimentos*. 4ª ed., Zaragoza: Acribia, 2003. 681p.
- FURTADO, M. M. *A Arte e a Ciência do Queijo*. 1ª ed., São Paulo: Globo, 1991. 297p.
- MULVANY, J. L. *Indústria da Manteiga*: 1ª ed., Belo Horizonte: Instituto de Laticínios Cândido Tostes, 1970. 219 p.
- PARDI, M. C.; SANTOS, F. I.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. *Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne*. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, v.1, 2001. 586p.
- PARDI, M. C.; SANTOS, F. I.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. *Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne*. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, v.2, 2001. 514p.
- SPREER, E. *Lactologia Industrial*. 2ª ed., Zaragoza: Acribia, 1991. 617p.
- VARNAM II, A.; SUTHERLAND, J. P. *Leche y Productos Lácteos*. Zaragoza: Acribia. 1994. 476p.
- VEISSEYRE, R. *Lactologia Técnica*. 2ª ed., Zaragoza: Acribia, 1992. 643p.

REAPROVAÇÃO DO PROGRAMA DE DISCIPLINA:

Reunião do Conselho Diretor da EVZ/UFG em 11/11/2011

Coordenador do Curso
de Medicina Veterinária/EVZ/UFG

Diretor da Escola de
Veterinária e Zootecnia/UFG

*Este documento possui valor legal se assinado e carimbado pelo
Diretor da Unidade e pelo Coordenador de Curso*