



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina Veterinária

Rodovia BR 050, Km 78, Bloco 1CCG, Sala 211A - Bairro Glória, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: (34) 2512-6802 - www.famev.ufu.br - famev@ufu.br



## PLANO DE ENSINO

### 1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Inspeção de Carnes e Derivados						
Unidade Ofertante:	Faculdade de Medicina Veterinária - FAMEV						
Código:	GMV-050	Período/Série:	9º		Turma:	VA	
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	15	Prática:	45	Total:	60	Obrigatória: (X)	Optativa: ( )
Professor(A):	Marcus Vinícius Coutinho Cossi				Ano/Semestre:	2023/1	
Observações:							

### 2. EMENTA

Zoonoses; patologias; cuidados higiênico-sanitários do abate; cuidados higiênico-sanitários do pescado; cuidados higiênico-sanitários dos embutidos; cuidados higiênico-sanitários dos enlatados; normas regulamentares; cuidados higiênico-sanitários de ovos; mel e cera de abelhas; DTAs – doenças transmitidas pelos alimentos; inspeção sanitária *ante-mortem*; inspeção sanitária *post-mortem*; inspeção sanitária final; inspeção em entreposto frigorífico; inspeção durante a expedição de produtos cárneos; inspeção sanitária em entrepostos de ovos; higiene e sanitização na indústria de produtos cárneos; PPHO e APPCC e suas aplicações na indústria de produtos cárneos.

### 3. JUSTIFICATIVA

A importância dos conteúdos a serem trabalhados é fazer com que o aluno conheça a relevância da inspeção de carnes e derivados na área de Saúde Pública e da segurança alimentar. A sua articulação com o projeto pedagógico do curso, diz respeito à inter-relação da disciplina com várias disciplinas afins.

### 4. OBJETIVO

#### Objetivo Geral:

Preparar o (a) discente para o exercício profissional na área de inspeção de carnes e derivados, com conhecimentos teóricos e práticos sobre a legislação de higiene de carnes e derivados e suas implicações diretas e indiretas com a Saúde Pública, além de sua importância como ferramenta no contexto dos programas de segurança alimentar.

#### Objetivos Específicos:

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de:

1. Conhecer os procedimentos padrões de inspeção sanitária *ante-mortem* e *post-mortem*, inspeção final de bovinos, suínos e aves;
2. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de abate;
3. Julgar as condições de sanidade das carnes e derivados;

4. Reconhecer as principais lesões macroscópicas que podem ser encontradas em carcaças, órgãos e vísceras dos animais de abate;
5. Identificar as principais alterações de produtos cárneos embutidos, enlatados e curados;
6. Interpretar e aplicar as normas regulamentares que devem ser seguidas em abatedouros frigoríficos e outros estabelecimentos de inspeção de produtos de origem animal, dando aos produtos o melhor destino, conforme sua condição higiênico-sanitária;
7. Julgar criticamente, levando-se em consideração, princípios éticos, as questões que merecem ser solucionadas na indústria de carnes e produtos de origem animal.

## 5. PROGRAMA

31/07 - Apresentação da Disciplina / Origem da Inspeção / Normas regulamentares

07/08 - APPCC e suas aplicações na Indústria de Produtos Cárneos/ Doenças de Origem Alimentar

14/08 - Doenças de Origem Alimentar / Avaliação microbiológica de produtos de origem animal / Teoria das Diluições

21/08 – Prática no laboratório

28/08 - Estrutura Física / Inspeção *ante-mortem* - Atividade Assíncrona: 5,0 pontos

04/09 - Prova I (25,0 Pontos)

11/09 - Inspeção *ante-mortem* / Inspeção *post-mortem* / Inspeção Final

18/09 - Carimbagem e marcação de carcaça; Avaliação e destinação de carcaças.

25/09 - - Carimbagem e marcação de carcaça; Avaliação e destinação de carcaças – Atividade Assíncrona: 5,0 pontos.

02/10 - Programas de controle de *Salmonella* spp. e *Escherichia coli*

09/10 - Prova II (30,0 Pontos)

16/10 - Inspeção e cuidados Higiênicos sanitários de pescados

23/10 - Inspeção e cuidados higiênicos sanitários de ovos / Inspeção e cuidados higiênicos sanitários de mel / Atividade Assíncrona: 5,0 pontos

30/10 - Visita Técnica/ Prática laboratório/ SWOT e suas aplicações na Indústria de Produtos Cárneos

06/11 – Prova III (30,0 Pontos)

27/11 - Avaliativa de recuperação de aprendizagem

## 6. METODOLOGIA

### Atividades presenciais

- Como forma de organização das aulas, serão utilizados diferentes recursos didáticos, tais como aulas expositivas e dialogadas, vídeos e fotos. Serão realizados ainda debates acerca de situações vivenciadas em abatedouro frigorífico e indústria de processamento de produtos de origem animal, estimulando o pensamento crítico e incentivando a transformação da realidade.

- Serão realizadas aulas práticas em laboratório e em abatedouro frigorífico
- As provas previstas no cronograma da disciplina serão aplicadas em sala de aula.

### **Atividades em ambiente virtual**

- Será adotado o Fórum de Discussão, disponibilizado na Plataforma Moodle, para tirar dúvidas de caráter coletivo, caso elas não tenham sido elucidadas em sala de aula. Dúvidas em específico deverão ser registradas via chat do Moodle, caso não tenham sido elucidadas em sala de aula.
- Links de vídeos do Youtube e textos serão disponibilizados na Plataforma Moodle e deverão ser acessados/lidos anteriormente às aulas pré-definidas.
- Questionários para auxiliar o acompanhamento das aulas e atividades avaliativas serão disponibilizados semanalmente na Plataforma Moodle. Essas atividades terão uma carga horária total de 12 horas/aula.

### **7. AVALIAÇÃO**

Para o acompanhamento e avaliação da aprendizagem, serão aplicadas três provas presenciais, individuais e com questões mistas (discursivas e de múltipla escolha), no valor total de 85 pontos, conforme datas previstas no programa apresentado anteriormente. As atividades assíncronas serão aplicadas via questionário (questões de múltipla escolha e discursivas) disponível no Moodle, totalizarão 15 pontos, conforme cronograma apresentado anteriormente.

#### **Detalhamento das provas e atividades:**

**Prova (Critério de correção: As questões de múltipla escolha terão quatro ou cinco opções sendo apenas uma correta; Nas questões dissertativas será avaliada a capacidade de compreensão do assunto, sendo a resposta de cada discentes comparada a um gabarito que será apresentado na aula subsequente).**

Prova 1: Será aplicada no dia 04/09 às 14 horas e terá duração máxima de 2 horas. Valor: 25 pontos.

Prova 2: Será aplicada no dia 09/10 às 14 horas e terá duração máxima de 2 horas. Valor: 30 pontos.

Prova 3: Será aplicada no dia 06/11 às 14 horas e terá duração máxima de 2 horas. Valor: 30 pontos.

**Atividades assíncronas: (Critério de correção: Questões de múltipla escolha terão quatro ou cinco opções sendo apenas uma correta; Nas questões dissertativas será avaliada a capacidade de compreensão do assunto, sendo a resposta de cada discentes comparada a um gabarito que será apresentado na aula subsequente)**

28/08: Considerando o tempo utilizado em sala para discussão dos temas previstos, a atividade poderá ser feita de forma assíncrona, disponível na Plataforma Moodle logo após o término da aula e deverá ser entregue, também via na Plataforma Moodle, até 03/09 às 23h59min (horário de Brasília). Atividades entregues fora do prazo não serão corrigidas e pontuadas. **Valor: 5,0 pontos.**

25/09: Considerando o tempo utilizado em sala para discussão dos temas previstos, a atividade poderá ser feita de forma assíncrona, disponível na Plataforma Moodle logo após o término da aula e deverá ser entregue, também via na Plataforma Moodle, até 01/10 às 23h59min (horário de Brasília). Atividades entregues fora do prazo não serão corrigidas e pontuadas. **Valor: 5,0 pontos.**

23/10: Considerando o tempo utilizado em sala para discussão dos temas previstos, a atividade poderá ser feita de forma assíncrona, disponível na Plataforma Moodle logo após o término da aula e deverá ser entregue, também via na Plataforma Moodle, até 29/10 às 23h59min (horário de Brasília). Atividades entregues fora do prazo não serão corrigidas e pontuadas. **Valor: 5,0 pontos.**

**Avaliação da assiduidade:** A assiduidade será computada por meio da presença nas atividades

**Atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem:** Discentes que não obtiverem o rendimento mínimo para aprovação (60,0 pontos) e que possuírem frequência mínima de 75%, terão direito à realização de atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (está atividade avaliativa terá também a função de substituir prova perdida pelo discente). Está atividade será uma prova presencial, a ser realizada no Laboratório de Inspeção e Tecnologia de POA – LITPOA no dia 27/11/2023 às 13 horas, com duração de duas horas. Será cobrado, nesta avaliação, o conteúdo completo da disciplina. Esta avaliação terá valor de 100 pontos e substituirá, proporcionalmente, a menor nota obtida em prova.

## 8. BIBLIOGRAFIA

### **Básica**

PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I e II.** Goiânia: Editora da UFG, 2001. 2v.

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

WILSON, W.G. **Inspeção Prática da Carne.** São Paulo: Roca, 7ª edição, 2010, 308p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).** Decreto nº 9.013 de 29/03/2017 alterado pelo Decreto no 10.468 de 2020. Brasília-DF. Disponível em:

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>

### **Complementar**

BARTELS, B. **Inspeccion Veterinaria de La Carne.** Zaragoza: Acribia, 1975.p.491.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos I – Bovinos – Currais, seus anexos e sala de matança.** Brasília, 1971. 190p. Disponível em: [https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/copy\\_of\\_TOMODEBOVINO.pdf](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/copy_of_TOMODEBOVINO.pdf)

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos**. Portaria nº 711, de 01.11.1995. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Normas Gerais de Inspeção de Carne de Aves**. Portaria SDA Nº 210, de 27.06.1997, publicada no DOU de 11.07.1997. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Procedimentos de inspeção ante e post mortem de suínos com base em risco**. Instrução Normativa nº 79, de 14/12/2018. Publicada no D.O.U em 17 de dezembro de 2018. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>

CORETTI, K. **Embutidos: elaboración y defectos**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1986.

GIL J. I., DURÃO C. J. **Manual de Inspeção Sanitária de Carnes**. Lisboa: Fundação Calouste Gulben Kian, p.563.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu. 2011. 608p.

MUCCIOLO, P. **Carnes - Conservas e Semi-conservas**. São Paulo: Ícone, 1985. 152 p.

VIEIRA, R.H.S.F.V. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2003. 380p.

## 9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Coordenação do Curso de Graduação: \_\_\_\_\_