

## PLANO DE ENSINO

### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome do COMPONENTE CURRICULAR :** Tecnologia e inspeção de carne e pescado

**Curso:** Medicina Veterinária

**Período:** 2016.1

**Turma:** 2012.1

**Carga Horária:** 100

**Horas Teórica:** 60

**Horas Prática:** 40

**Docente Responsável:** Thais Ferreira Feitosa

### EMENTA

Normas para produção e beneficiamento de produtos granjeiros e carneos de origem bovina, suína, equina e pescado. Composição química e valor nutricional da carne, aspectos microbiológicos, processamento de alguns produtos, aspectos higiênico-sanitários da obtenção de carnes. Importância da legislação e da inspeção no estabelecimento e no consumo. Provas de rotina para análise dos produtos lácteos e carneos em suas características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e parasitárias. Critérios de julgamento e classificação dos produtos de origem animal. Inspeção sanitária ante e post-mortem..

### OBJETIVOS

#### *Geral*

- Compreender a aptidão dos animais para o abate, garantindo condições próprias para o mesmo, a obtenção da carne em condições higiênico-sanitárias adequadas, proporcionando uma matéria prima que, processada tecnicamente, resulte num produto final de qualidade

#### *Específicos*

- Identificar a importância das características fisiológicas do músculo para a transformação em carne
- Avaliar as condições ambientais dos estabelecimentos de abate e principalmente os seus procedimentos quanto a obtenção de carnes das diferentes espécies animais
- Identificar os animais aptos para o abate, conhecer as razões técnicas dos diferentes métodos de insensibilização e abate para cada espécie animal
- Diferenciar os estados normais e anormais quando o animal se apresenta morto ou abatido, para proceder a inspeção "post-mortem" e decidir sobre o destino final da carcaça
- Assessorar os estabelecimentos de abate, sobre os métodos de conservação e reconhecer as causas da perda de qualidade e da deterioração, e determinar métodos de controle;
- Interpretar corretamente as leis e regulamentos relacionados com a inspeção da carne para a correta tomada de decisões

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Fundamentos da Ciência da Carne
  - Estrutura da Carne
  - Constituintes Básicos da Carne
  - Conversão do Músculo em Carne
  - Características Organolépticas da Carne
  - Valor Nutritivo da Carne
- Princípios e diretrizes da inspeção sanitária da Carne
  - Riscos Oferecidos pela Carne à Saúde Pública
  - Serviços de Controle e Vigilância sanitária da carne
  - Novos Conceitos em inspeção de carnes
- Estabelecimentos de Carnes e Derivados
  - Estudo de seus departamentos, exigências regulamentares de construção, instalações e equipamentos.
- Estabelecimento de Pescado e derivados
- Inspeção de bovinos
  - Roteiro de inspeção antes do abate “Ante mortem”
  - Descanso regulamentar, matança normal.
  - Matança de emergência. Zoonoses.
  - Fluxograma de abate, sistemas de marcação, linhas de inspeção, incisões de nodos linfáticos, decisões sanitárias no DIF.
  - Critérios de julgamento de acordo com o RIISPOA.
- Inspeção de Suínos
  - Inspeção “ante-mortem” e “postmortem”,
  - Principais enfermidades e respectivos critérios de julgamento.
- Inspeção Industrial e Sanitária de Aves
  - Inspeção “ante-mortem” e “post-mortem”
  - Principais enfermidades e respectivos critérios de julgamento
- Inspeção Industrial e Sanitária de Equídeos, Ovinos e Caprinos
  - Inspeção “ante-mortem” e “post-mortem”, principais enfermidades e respectivos critérios de julgamento.
- Introdução a Inspeção Sanitária do Pescado como Alimento
  - Principais problemas sanitários que o pescado pode proporcionar de origem biológica e abiótica.
  - Bioquímica da Deteriora do Pescado.
- Classificação e Rendimento em Carne
  - Avaliação e Rendimento de Bovinos
  - Avaliação e Rendimento de Suínos
  - Avaliação e Rendimento de Aves
- Classificação dos Produtos Cárneos

## METODOLOGIA DE ENSINO

### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Serão realizadas três verificações de aprendizagem e um exame final.
- O estudante terá que obter média 7,0 (sete) em três provas para ser aprovado por média.
- O estudante terá que ter 75% de frequência nas aulas.
- O resultado final será composto do desempenho geral do aluno.

### RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro Branco, Pinceis Coloridos, Projetor Multimídia.  
Abatedouro de São Gonçalo para realização de aulas práticas.

### PRÉ-REQUISITO

- Microbiologia Veterinária;
- Bioquímica Veterinária

### BIBLIOGRAFIA

#### *REFERÊNCIA/BIBLIOGRAFIA BÁSICA*

CASTILLO, C. J. C. **Qualidade da carne**. São Paulo: Livraria Varela, 2006.

LAWRIE, R. A. **Ciência da Carne**. (ed. 6) Porto Alegre: Artmed, 2005

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV, 2006. 370 p.

#### *REFERÊNCIA / BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR*

GODINHO, José Ferraz. **Suinocultura: tecnologia moderada, formação e manejo de pastagens**. São Paulo: Nobel, 1995

CONTRERAS, C. J. (ed.). **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.