MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

PLANO DE DISCIPLINA			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Bacharelado em Medicina Veterinária			
DISCIPLINA: Tecnologia e inspeção de carne e pescado		CÓDIGO DA DISCIPLINA:	
PRÉ-REQUISITO: Patologia Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [X] Optativa [ ] Eletiva [ ]		SEMESTRE: 8º período	
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 60 h	PRÁTICA: 40 h	EaD[1]: não se aplica	EXTENSÃO:não se aplica
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 6 a/s			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 100 h (120 h/a)			
DOCENTE RESPONSÁVEL: Carla Monadeli Filgueira Rodrigues / Luan Aragão Rodrigues			

EMENTA

Conversão de músculo em carne. Propriedades da carne fresca. Princípios do processamento de produtos cárneos. Processos de estocagem e preservação das carnes. Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos. Tecnologia de fabricação de produtos e subprodutos cárneos. Tecnologia e inspeção de pescados. Normas para produção e beneficiamento de produtos granjeiros e cárneos 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 cárneos 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 de Bovinos, suínos, equídeos, aves e lagomorfos. Principais enfermidades observadas nas carnes dos animais e seus destinos. Produtos cárneos derivados: Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade.

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 caraterísticas 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 deteriora, e determinar métodos de controle;
- Interpretar corretamente as leis e regulamentos relacionados com a inspeção da carne
- para a correta tomada de decisões

CONTEÚDO PROGRAMATICO

- 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 de Produtos Cárneos

METODOLOGIA DE ENSINO

A apresentação do conteúdo dar-se-á mediante aulas teóricas e práticas, apoiadas em recursos audiovisuais e computacionais, bem como estabelecendo um ensino-aprendizagem significativo, procurando sempre a interdisciplinaridade. Serão realizadas visitas técnicas a abatedouros no estado da Paraíba.

RECURSOS DIDÁTICOS

[X] Quadro
[X] Projetor
[X] Vídeos/DVDs
[ ] Periódicos/Livros/Revistas/Links
[X] Equipamento de Som
[ ] Laboratório
[ ] Softwares[2]
[ ] Outros[3]

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do conteúdo compreenderá: Prova com modalidades de questões distintas (subjetivas e descritivas); Preparação de relatórios sobre as visitas às instalações (abatedouros no estado da Paraíba). Tra balhos acadêmicos; Dinâmicas em classe (individuais ou em grupo); Apresentação de seminários.

Prova Integrada: abordará todo o conteúdo ministrado ao longo do semestre, será realizada no final do semestre letivo e poderá eliminar a menor nota obtida na disciplina.

Demais informações sobre direitos e deveres no tocante a notas e faltas estão disponíveis nas diretrizes do ensino superior do IFPB e PPC do Curso. A avaliação do processo de ensino e aprendizagem está sujeita a modificações no decorrer da disciplina, de forma a adequar-se às particularidades da turma.

BIBLIOGRAFIA[4]

Bibliografía Básica:

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L.A. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2007. 599p.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2014.

MONTEBELLO, N. P.; ARAUJO, W. M. C. Carne & cia. 2° Ed. Brasília/DF: Senac, 2009.

Bibliografia Complementar:

JONES, T. C. HUNT, R. D.; KING, N. W. Patologia veterinária. 6 ed. Barueri: Manole, 1997.

DELL'ISOLA, A. T. P. Processamento de carne de frango. Viçosa: CPT, 2009. GERMANO, P. M. L.;

GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4.ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

LAWRIE, R. A. Ciência da Carne. 6°Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TERRA, N. N. TERRA, A. B. M. TERRA, L. M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, p. 36 – 81, 2004

OBSERVAÇÕES

Os temas transversais são abordados no formato de interdisciplinaridade considerando os conteúdos ministrados na inspeção e vigilância sanitária com os conteúdos abordados entre os componentes curriculares histologia veterinária, Patologia Geral, fisiologia veterinária, anatomia topográfica dos animais domésticos, microbiologia, imunologia veterinária, clínicas médicas e cirúrgicas, medicina veterinária legal. Tal prática permitirá aos discentes correlacionar os conceitos adquiridos.

1 Para a oferta de disciplinas na modalidade à distância, integral ou parcial, desde que não ultrapassem os limites definidos em legislação.
2 Nesse ítem o professor deve especificar quais softwares serão trabalhados em sala de aula.
3 Nesse ítem o professor pode especificar outras formas de recursos utilizadas que não estejam citada.
4 Observar os mínimos de 3 (três) títulos para a bibliografia básica e 5 (cinco) para a bibliografia complementar.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Luan Aragao Rodrigues**, **PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO**, em 06/06/2023 16:00:13.
- **Carla Monadeli Filgueira Rodrigues**, **PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO**, em 06/06/2023 16:00:38.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/06/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/ e forneça os dados abaixo:

Código 436103
Verificador: 25ddbfe7ea
Código de Autenticação: