INSPEÇÃO DE CARNES APLICADA A BOVINOS

01. Nome da disciplina: Inspeção de Carnes Aplicada a Bovinos

02. Departamento: Veterinária Preventiva

03. Responsável: Prof. Éverton Fagonde da Silva

04. Código da disciplina: 52806

05. Carga horária: 51 horas

06. Créditos: 03 (2 - 0 - 1)

07. Semestre: 1º

08. Ementa: A área de Inspeção de carnes e derivados evolui e acompanha as transformações socioeconômicas no Brasil e no mundo. Esta evolução visa atender às exigências de abastecimento da população humana, com carnes bovinas em quantidade satisfatória, alto padrão de qualidade e com proteção da saúde pública. Neste contexto, essa disciplina aborda tópicos relacionados às recomendações normativas e científicas inerentes à estrutura física dos estabelecimentos de abate, ao processamento da carne e seus derivados, bem como o controle higiênico-sanitário desses produtos em suas etapas de produção. Além disso, com a crescente preocupação com o bem-estar dos animais, aborda-se, também, o abate humanitário para esta espécie animal.

09. Programa Analítico:

Unidade I - Histórico, legislação vigente e Abate humanitário
Unidade II – Estabelecimentos e Técnica de Inspeção “Ante-mortem”
Unidade III – Técnica de Inspeção “Post-mortem”
Unidade IV – Estrutura e funcionamento do abate
Unidade V – Julgamento de carcaça e órgãos
Unidade VI – Rastreabilidade, Cortes e Tipificação de carcaças
Unidade VII – Microbiologia da carne
Seminários e Avaliações
Aula Prática das unidades I e II
Aula Prática das unidades III e IV
Aula Prática da unidade V
Aula Prática da unidade VI
Aula Prática da unidade VII

10. Referências:

BARTELS, H. Inspección veterinaria de la carne. Editorial Acribia. Zaragoza, Espanha, 1980

BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), 1952.

GERMANO, P M L; GERMANO, M I S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

GIL, J. INFANTE, Manual de Inspecção Sanitária de carnes, volume I e II, 1.139p., 2000.

GOMIDE, L.A.M. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Editora UFV. 2008.256p.

ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos. Volume 1. Editora Artimed. Porto Alegre, 2005, 294 p.

ORDOÑEZ, J.A.. Tecnologia de alimentos. Alimentos de Origem Animal. Volume 2. Editora Artimed. Porto Alegre, 2005, 279 p.
PARDI, M C; SANTOS, I F S; SOUZA, E R. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. 1. ed. Goiânia: Editora da UFG, 1996

PINTO, P.S.A. Inspeção e Higiene de carnes. Editora UFV. 2008. 320p.

PRATA, L. F. Manual de inspeção veterinária de alimentos. [apostila -UNESPJaboticabal], 1996.

RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. Edições Loyola. 1987. 445p.

SISSON. Anatomia dos animais domésticos. 5. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1981.

IBGE (www.ibge.gov.br)

MAPA (www.agricultura.gov.br)

Artigos selecionados das seguintes revistas científicas:
Food Control;
Food Microbiology;
Foodborne Pathogens and Disease;
International Journal of Food Microbiology;
Trends in Food Science and Technology
Science;
Nature.