



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: (<input checked="" type="checkbox"/>)	Optativa: ()
Professor(A):	Marcus Vinícius Coutinho Cossi					Ano/Semestre:	2021/I
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:

- Conhecer os procedimentos padrões de inspeção sanitária *ante-mortem* e *post-mortem*, inspeção final de bovinos, suínos e aves;
- Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de abate;
- Julgar as condições de sanidade das carnes e derivados;
- Reconhecer as principais lesões macroscópicas que podem ser encontradas em carcaças, órgãos e vísceras dos animais de abate;
- Identificar as principais alterações de produtos cárneos embutidos, enlatados e curados;
- 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;

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

29/11 - Apresentação da Disciplina / Origem da Inspeção / Normas regulamentares

06/12 - SWOT / APPCC e suas aplicações na Indústria de Produtos Cárneos

13/12 – Ferramentas de autocontrole - Convidado

20/12 – Doenças de Origem Alimentar / Avaliação microbiológica de produtos de origem animal / Teoria das Diluições

10/01 – Prova I

17/01 – Estrutura Física / Inspeção *ante-mortem* / Inspeção *post-mortem* / Inspeção Final

24/01 – O trabalho de um Auditor Fiscal Federal Agropecuário - Convidado

31/01 - Carimbagem e marcação de carcaça; Avaliação e destinação de carcaças.

07/02 - Carimbagem e marcação de carcaça; Avaliação e destinação de carcaças.

14/02 – Prova II

21/02 – Destinação de carcaças na rotina de um Frigorífico - Convidado

07/03 - Programas de controle de *Salmonella* spp. e *Escherichia coli*

14/03 – Inspeção e cuidados Higiênicos sanitários de pescados

21/03 – Inspeção e cuidados higiênicos sanitários de ovos / Inspeção e cuidados higiênicos sanitários de mel / Fechamento da disciplina

28/03 – Prova III

6. METODOLOGIA

Como forma de organização das aulas serão utilizados diferentes recursos didáticos, tais como aulas virtuais 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. Considerando ainda que a disciplina será ofertada de forma remota, as visitas que normalmente eram feitas em abatedouros frigoríficos serão substituídas por vídeos e pela participação de convidados nas datas previstas no programa da disciplina (Docente e/ou Auditor Fiscal Federal Agropecuário).

O programa apresentado indica as aulas que acontecerão de forma síncrona e a plataforma escolhida para estes encontros será o Google Meet. Semanalmente, os discentes receberão por e-mail o link para acessar a aula. Estas aulas terão duração de duas horas e quarenta minutos (14:00 às 17:00).

As atividades assíncronas serão realizadas através do Moodle. Semanalmente os discentes terão acesso ao material que será discutido no encontro da semana seguinte. 30 minutos antes no início do encontro síncrono os discentes terão acesso a um questionário via Moodle referente ao tema que será abordado na aula e 30 minutos após o término do encontro, os discentes terão acesso a um questionário via Moodle referente ao que foi abordado.

Além disso, todos os alunos participarão de uma atividade de extensão remota que será elaborada no início da disciplina e que será registrada no SIEX. Esta atividade terá um tempo estimado de elaboração, desenvolvimento, execução e conclusão de 8 horas.

7. AVALIAÇÃO

Para o acompanhamento e a avaliação da aprendizagem, serão aplicadas três avaliações via Moodle, no valor de 20 pontos cada, individual e com questões mistas (discursivas e de múltipla escolha), conforme datas previstas no programa apresentado anteriormente. As atividades assíncronas serão avaliadas via questionário (questões de múltipla escolha) e totalizarão 20 pontos (Moodle). Por fim, o projeto de extensão que será elaborado por todos os alunos terá um valor total de 20 pontos (Forma de divulgação e ferramentas digitais utilizadas serão definidas de acordo com o projeto que será elaborado).

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 via Moodle no dia 10/01 às 14 horas e terá duração máxima de 2 horas. Valor: 20 pontos.

Prova 2: Será aplicada via Moodle no dia 14/02 às 14 horas e terá duração máxima de 2 horas. Valor: 20 pontos.

Prova 3: Será aplicada via Moodle no dia 28/03 às 14 horas e terá duração máxima de 2 horas. Valor: 20 pontos.

Atividades assíncronas: (Critério de correção: Questões de múltipla escolha terão quatro ou cinco opções sendo apenas uma correta)

13/12: os alunos terão acesso a um questionário que abordará os assuntos discutidos nas aulas dos dias 29/11; 06/12; e 13/12. O questionário deverá ser respondido até o dia 19/12 às 23 horas e 59 minutos (horário de Brasília). Valor: 4 pontos

17/01: os alunos terão acesso a um questionário que abordará os assuntos discutidos nas aulas dos dias 20/12; e 17/01. O questionário deverá ser respondido até o dia 23/01 às 23 horas e 59 minutos (horário de Brasília). Valor: 4 pontos

07/02: os alunos terão acesso a um questionário que abordará os assuntos discutidos nas aulas dos dias 24/01; 31/01; e 07/02. O questionário deverá ser respondido até o dia 13/02 às 23 horas e 59 minutos (horário de Brasília). Valor: 4 pontos

07/03: os alunos terão acesso a um questionário que abordará os assuntos discutidos nas aulas dos dias 21/02; e 07/03. O questionário deverá ser respondido até o dia 20/03 às 23 horas e 59 minutos (horário de Brasília). Valor: 4 pontos

21/03: os alunos terão acesso a um questionário que abordará os assuntos discutidos nas aulas dos dias 14/03; e 21/03. O questionário deverá ser respondido até o dia 27/03 às 23 horas e 59 minutos (horário de Brasília). Valor: 4 pontos

Projeto de extensão: Para execução do projeto, os discentes serão divididos em 5 grupos. Após o desenvolvimento, execução e conclusão da atividade, cada grupo receberá um link para acesso ao GogleForms onde farão uma avaliação 360 graus (sem se identificar) sobre sua participação e dos demais integrantes do grupo no projeto. Neste formulário cada discente irá avaliar: Assiduidade (5 pontos); Empenho na realização da atividade (5 pontos). A avaliação final do projeto será feita em reunião de conclusão a ser realizada no dia 28/03 às 16:30 horas, onde será avaliada a participação e empenho de todos na realização do projeto (Valor: 10 pontos). Caso não consigamos encontrar locais para execução do projeto

de extensão, os 20 pontos serão distribuídos entre as três provas (Prova I: +6 pontos; Prova II: + 7 pontos; Prova III: + 7 pontos)

Avaliação da assiduidade: A assiduidade será computada por meio da presença nas atividades síncronas e entrega de atividades assíncronas.

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?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

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?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?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?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: _____



Documento assinado eletronicamente por **Marcus Vinicius Coutinho Cossi, Professor(a) do Magistério Superior**, em 01/11/2021, às 16:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3118041** e o código CRC **5B8037D1**.