Júpiter - Sistema de Graduação

Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia

Med Vet Preventiva e Saúde Animal

Disciplina: VPS0520 - Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal

Créditos Aula:	6
Créditos Trabalho:	0
Carga Horária Total:	90 h
Tipo:	Semestral
Ativação:	01/01/2005

Objetivos
- definir os princípios que fundamentam a inspeção sanitária, higiênica e tecnológica dos produtos de origem animal; - enumerar os requisitos gerais (essenciais) de boas práticas de: - abate dos animais de açougue, - obtenção e industrialização do leite e derivados, - obtenção e industrialização de ovos e derivados, - obtenção e processamento do pescado e derivados. - produção e processamento do mel

Docente(s) Responsável(eis)

2794132 - Simone de Carvalho Balian

Programa Resumido
Estudo teórico e prático das técnicas de inspeção higiênica, sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal com vistas à prevenção de doenças transmitidas por alimentos e fraudes.

Programa
Boas práticas de abate de bovinos e suínos Sistema linfático e importância na inspeção de carnes Inspeção sanitária de carnes, critérios de julgamento e destinação de carcaças bovinas e suínas Transformação do músculo em carne Inspeção sanitária do abate de avesInspeção sanitária de leite: 1) composição, estrutura, propriedades e estabilidade; 2) regulamentos técnicos - leite cru/pasteurizado, tipo A, tipo B, tipo C, tipo UHT, leite de cabra, fermentados e bebida lácteaInspeção sanitária do mel e derivadosInspeção sanitária de ovos e derivadosInspeção sanitária do pescado Rotulagem de AlimentosControle da potabilidade da água de uso na indústria de alimentos Tratamentos e destinação de efluentes Produtos de graxaria: inspeção sanitária e processamento Segurança no trabalho Aulas práticas: Visitas técnicas em empresas e indústrias que elaboram, industrializam e manipulam alimentos

Avaliação

Método

participação nas aulas teóricas e práticas. leitura de bibliografia recomendada para complementação dos temas abordados em aula

Critério

1ª Prova teórica (conteúdo até a data da prova), valendo 10 pontos - 2ª Prova teórica (todo o conteúdo programático da disciplina) valendo 8 (oito) pontos mais nota de participação em aulas práticas, respeitando-se o seguinte critério: - Participação em todas aulas práticas, com a paramentação completa (2,0 pontos) - Até 1 (uma) falta em uma aula prática (1,0 ponto)- - Duas 2 (duas) faltas em aulas práticas (0,5 ponto)- - Mais do que 2 (duas) faltas em aulas práticas (zero ponto)Média Final = (nota da 1° prova) + (nota da 2° prova + nota participação em aulas práticas) ÷ 2

Norma de Recuperação

A recuperação constará de 2 provas: - Prova escrita versando sobre todo o conteúdo da disciplina... Peso 5. - Trabalho teórico sobre tema a ser definido... Peso 5. Final: Média Final + Média da Recuperação÷2

Bibliografia

ACHA, P.N.; SZYFRES, B. Zoonozis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. Organ.Panamer.de Saúde, 2ª ed., Washington, 1986 (Publ.Cient.nº 503).BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Brasília, 1980.FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF,M. Microbiologia dos alimentos. Atheneu, São Paulo, 1996, 182p.HACCP IN MEAT, POULTRY AND FISH PROCESSING. PEARSON, A M, ED; DUTSON, T R, ED. London, Blackie Academic and Professional, C1995. 393p. (Advances in Meat Research, V.10). HAJDENWURCEL, J.R. Atlas de microbiologia de alimentos. Fonte comunicações e editora, São Paulo, 1998, 66p. INTERNATIONAL COMMISSION MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos : Analises de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos. GIOVA, D. ANNA TERZI, TRAD. Sao Paulo, Livraria Varela, 1997. 377p. LEISTNER, L. Food preservation by combined methods. Food Research International, v.25, p.151-8, 1992.MIDIO, A.F.; MARTINS, D.I. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 295p.MUSCLE FOODS: MEAT, POULTRY AND SEAFOOD TECHNOLOGY. Kinsman, Donald Markham, Ed. New York, Chapman and Hall, C1994. 573p. PADULA, M. Embalagens plásticas: controle de qualidade. centro de tecnologia de embalagem de alimentos. Campinas, CETEA/ITAL, 1989. 202p. PRATA, L.F. Manual de enfermidades transmitidas por alimentos. Jaboticabal: Funep, 1999. 212p.REICHERT, J.E. Tratamiento termico de los productos carnicos. Zaragoza, Acribia, 1988.RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo, Loyola, 1987.SÃO PAULO (Cidade). Secretaria Municipal de Abastecimento. Código sanitário municipal de alimentos. São Paulo, SEMAB, 1988. 03 cadernos. (Legislação).SIMÃO, A.M. Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico. 2ªed.SP, Nobel, 1985.VARNAN, A.H.; EVANS, M.G. Foodborne Pathogens - an ilustrated text. Mosby Year Book, St. Louis, 1991. 557p.Sites de Órgãos Oficiais para a busca de Legislação:www.saude.gov.brwww.anvisa.gov.brwww.agricultura.gov.brwww.dfasp.gov.brwww.cda.sp.gov.br

Clique para consultar os requisitos para VPS0520

Clique para consultar o oferecimento para VPS0520