



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SETOR DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Departamento de Medicina Veterinária

## Ficha 2 (variável)

Disciplina: INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Código: AV126

Natureza:

 Obrigatória Optativa Semestral Anual Modular

Pré-requisito: BP073 e AV104

Co-requisito:

Modalidade:  Totalmente Presencial  Totalmente EAD  Parcialmente EAD: \_\_\_\_\_ \*CH

CH Total: 108

CH Semanal: 6

Prática como  
Componente  
Curricular (PCC):

Padrão (PD): 60

Laboratório  
(LB): 12

Campo (CP): 36

Estágio (ES):

Orientada (OR):

Prática Específica  
(PE):Estágio de  
Formação  
Pedagógica (EFP):Atividade  
Curricular de  
Extensão (ACE):**Vagas:** quantas forem necessárias.**EMENTA**

Estudar os produtos de origem animal na economia brasileira e mundial; os procedimentos adequados relacionados ao abate dos diferentes animais de açougue; os fatores “ante e post mortem” que influenciam a qualidade e segurança da carne; a inspeção do leite e derivados; do pescado e derivados; do mel e derivados; a bem como dos ovos e derivados.

**PROGRAMA**

1. Introdução a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, Sistemas de inspeção
2. Classificação dos estabelecimentos
3. Registro de relacionamento dos estabelecimentos e da transferência
4. Condições gerais dos estabelecimentos (das instalações e dos equipamentos, das condições de higiene, das obrigações dos estabelecimentos)
5. Programas de autocontrole
6. Inspeção *ante mortem*
7. Métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue
8. Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados
9. Inspeção Tecnológica e Higiênico sanitária de Carnes de Aves
10. Inspeção post mortem de aves e lagomorfos. Controle e o monitoramento de Salmonella spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no Serviço de Inspeção Federal
11. Inspeção *post mortem* de bovinos e búfalos

12. Inspeção *post portem* de equídeos
13. Inspeção *post mortem* de ovinos e caprinos
14. Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos
15. Inspeção *post mortem* de suídeos
16. Padrões de identidade e qualidade de carnes e derivados
17. Controle microbiológico nos abatedouros frigoríficos de suínos e de bovinos
18. Inspeção *post mortem* de pescado
19. Padrões de identidade e qualidade de pescado e seus derivados
20. Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados
21. Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados
22. Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A, critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial
23. Padrões de identidade e qualidade de leite e derivados lácteos
24. Inspeção industrial e sanitária de produtos de abelhas e derivados
25. Padrões de identidade e qualidade de produtos de abelhas e derivados
26. Registro de produtos, da embalagem, da rotulagem e dos carimbos de inspeção
27. Análise laboratorial
28. Reinspeção industrial e sanitária
29. Trânsito e da certificação sanitária de produtos de origem animal
30. Responsabilidades, das medidas cautelares, infrações, penalidades e processo administrativo

#### OBJETIVO GERAL

Ter conhecimento sobre o processamento de alimentos de origem animal e os riscos relacionados ao seu processamento inadequado desde a etapa produtiva até o consumidor final. Conhecer as esferas de fiscalização de produtos de origem animal e a estruturação da legislação pertinente.

#### OBJETIVO ESPECÍFICO

Ser capaz de avaliar as condições higiênicas sanitárias de estabelecimentos processadores de produtos de origem animal, realizar os procedimentos de inspeção *ante e post mortem*, conhecer os métodos analíticos pertinentes a cada sistema industrial.

#### PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas presenciais utilizando lousa, giz e multimídia, com visitas à indústrias de produtos de origem animal e análises laboratoriais no Laboratório de Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos (LACQSA).
- Exercícios em grupo/sala de aula invertida.
- Conteúdo complementado de forma assíncrona em plataforma *online* - *Microsoft Teams* e *Youtube*.
- Questionários *online* de fixação de conteúdo.

#### FORMAS DE AVALIAÇÃO

- 2 provas presenciais síncronas
- 15 questionários assíncronos
- Entrega de relatórios
- Apresentação de atividades em sala de aula

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

1. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 29 mar. 2017. 196º da Independência e 129º da República.
2. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Norma interna DIPOA/SDA nº 01, de março de 2017. Modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos. Boletim de Pessoal e de Serviços do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Número 007 de 10/03/2017.
3. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução normativa no. 3 de 17/01/2000 – Regulamento técnico de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue. Brasília, DF, 2000.
4. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portaria no. 711 de 01/11/1995 – Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos. Brasília, DF, 1995.
5. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-sanitária de Carnes de Aves, Portaria Nº 210 de 10/11/1998, publicada no Diário Oficial da União de 26/11/98 Seção I: 226.
6. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. *Diário Oficial Da União*. Publicado em: 30/11/2018 | Edição: 230 | Seção: 1 | Página: 9.
7. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018. Critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. *Diário Oficial Da União*. Publicado em: 30/11/2018 | Edição: 230 | Seção: 1 | Página: 10.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

1. ANDRADE, N.J. Higiene na indústria de alimentos. 1ª ed. São Paulo: Varela, 2008.
2. BELOTI, V. Leite: obtenção, inspeção e qualidade. Londrina: Editora Planta, 2015. 417p.
3. NERO, L.A.; DA CRUZ, A.G.; BERSOT, L.S. Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados. 1ª Ed. São Paulo, Atheneu Editora, 2017. 407p.
4. GALVÃO, J.A.; OETTERER, M. Qualidade e processamento de pescado. 1ª Ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2014. 237p.
5. ABERLE, E.D.; FORREST, J.C.; GERRARD, D.E.; MILLS, E.W. Principles of meat science. 4º Ed. Dubuque, Kendall/Hunt Publishing Company, 2001. 354p.
6. DOS SANTOS, I.F.; FUKUDA, R.T. Patologia aplicada à inspeção de carnes: diagnóstico clínico, macroscópico, diferencial e decisão sanitária. 1ª Ed. Rio de Janeiro, Eduff, 2014. 528p.
7. PINTO, P.S.A. Inspeção e Higiene de Carnes. 2ª Ed. Viçosa, Editora UFV, 2014. 389p.
8. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/>
9. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná: <https://www.adapar.pr.gov.br/>

Contato: *Julia Arantes Galvão*

E-mail: *julia.galvao@ufpr.br*



Documento assinado eletronicamente por **JULIA ARANTES GALVAO, COORDENADOR(A) DE CURSO DE GRADUACAO (CURSO DE MEDICINA VETERINARIA) - AG**, em 31/08/2022, às 17:18, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4855773** e o código CRC **0F461D6F**.