

CENTRO DE CIÊNCIAS AGROVETERINÁRIAS - CAV

Área de Conhecimento	Ementa/Bibliografia
Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal	<p><u>Ementa:</u></p> <p>Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal I A disciplina trata da inspeção sanitária de animais de açougue, bem como suas classificações, padronizações, beneficiamentos e processamentos tecnológicos, tendo em vista o melhor aproveitamento possível e conservação dos produtos cárneos e derivados, dentro de padrões físico-químicos e microbiológicos legais. Tem como meta, também, o conhecimento das legislações pertinentes e os processos de garantia de qualidade, produção higiênico-sanitária industrial dos alimentos, programas de qualidade e de controle e erradicação das principais doenças de notificação obrigatória e de interesses de saúde pública e de fortes impactos econômico-sociais nacional e internacionalmente.</p> <p>Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal II A disciplina trata da tecnologia de derivados cárneos e inspeção sanitária do leite, ovos, mel, pescado e seus derivados, bem como suas classificações, padronizações, beneficiamentos e processamentos tecnológicos, tendo em vista o melhor aproveitamento possível e conservação dos produtos de origem animal e seus derivados, dentro de padrões físico-químicos e microbiológicos legais. Tem como meta, também, o conhecimento das legislações pertinentes e os processos de garantia de qualidade, produção higiênico-sanitária industrial dos alimentos, programas de qualidade e de controle e erradicação das principais doenças de notificação obrigatória e de interesses de saúde pública e de fortes impactos econômico-sociais nacional e internacionalmente.</p> <p><u>Bibliografia:</u></p> <p>ALMEIDA, M. A. Fundamentos de Engenharia de Alimentos. 1. ed. Editora: Atheneu Rio, 2013.</p> <p>ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; BERA, A. Manual de controle de qualidade do mel. São Paulo: APACAME, 2008, 32p.</p> <p>BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29-03-52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25-06-62, 1.236 de 02-09-94, nº 1.812 de 08-02-96, nº 2.244 de 04-06-97 e 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</p>

	<p>industrial e sanitária de produtos de origem animal).</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 1, de 21 de fevereiro de 1990. Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados. Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. Brasília, DF, 1990.</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000. Regulamento técnico de identidade e qualidade do mel. Diário Oficial, Brasília, 20 de outubro de 2000.</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Brasília, DF, 2018.</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018. Brasília, DF, 2018.</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997. Legislação do Pescado: Regulamento técnico de identidade e qualidade de peixe fresco (inteiro e eviscerado). Brasília (DF): 1997.</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria N° 711 de 01 de novembro de 1995. Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 de novembro de 1995, seção 1.</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 de novembro de 1998.</p> <p>CAMARGO, R. C. R. et al. Boas práticas na colheita. extração e beneficiamento do mel 1 Ricardo Costa Rodrigues de Camargo ... [et al.1. - Teresina: Embrapa Meio Norte, 2003. 28 p.: il.</p> <p>GERMANO, P. M. L. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>GONÇALVES, A. A. Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica dos alimentos. 1. ed. Editora: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Componentes dos Alimentos e Processos -</p>
--	---

	Componentes dos alimentos e processos. 1. ed. Editora: Artmed, 2005. Vol. 1 e 2.
	SOUZA-SOARES, L. A. S., SIEWEDT, F. Aves e Ovos. Pelotas: Editora da UFPel, 2005, 137p.