
Código: BiSuALM.103

Disciplina: Controle de Qualidade de Carnes

Pré-requisito(s): Tecnologia de Carnes, Derivados e Pescados

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 33.2	Prática: 0	Total: 33.2

Ementa:

Noções sanitárias do pré-abate e pós-abate de bovinos, suínos e frangos, visando a incorporação dos programas de autocontrole. Legislação Federal sobre abate e processamento dos produtos cárneos. Construções, instalações e equipamentos para abate. Aspectos zoonóticos dos produtos cárneos. Noções sanitárias sobre o processamento do pescado. Aspectos zoonóticos ligados ao pescado. Toxi-infecções alimentares causadas pela ingestão de alimentos.

Objetivo Geral:

Proporcionar ao aluno o entendimento geral dos riscos sanitários que circundam os estabelecimentos de produtos de origem animal destinados a alimentação humana, preservando o meio ambiente e seguindo a legislação pertinente.

Objetivo Específico:

Obter noções sanitárias do pré-abate e pós-abate de bovinos, suínos e frangos, visando a incorporação dos programas de autocontrole. Estudar a Legislação Federal sobre abate e processamento dos produtos cárneos; Conhecer as construções, instalações e equipamentos para abate. Estudar os aspectos zoonóticos dos produtos cárneos. Obter noções sanitárias sobre o processamento do pescado. Estudar os aspectos zoonóticos ligados ao pescado. Estudar as toxi-infecções alimentares causadas pela ingestão de

alimentos.

Bibliografia Básica:

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. RIISPOA - **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, 1997.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 2. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2014. 336 p. Número de chamada: 664.902 G631t 2014 (BI)

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. Número de chamada: 664.9 L415c (BC)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Inspeção de Carnes, Padronização de técnicas, instalações e equipamentos**. Brasília, janeiro de 1971.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos**. Portaria 711, 1º de Novembro de 1995.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves**. Portaria 210, 26 de Novembro de 1998.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 599 p. 664.907 R175a.

PARDI, M. C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Volume I: Ciência e higiene da carne. Tecnologia da sua obtenção e transformação. Goiânia-GO: Cegraf-Ufg, 1995. v.1. 571 p. Número de chamada: 664.9 P226c v.1 (BI)

Bibliografia Complementar:

FRANCO, b. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Ateneu, 2005. Número de referência: 576.163 F825m (BC)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados**. Portaria 304, 26 de Abril de



1996.

PRATA, L.F.; FUKUDA, R. T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes**. Jaboticabal: Funep, 2001. 664.907 P912f (BC)

NBR ISO/IEC 17025 “**Requisitos gerais para competência de laboratórios de ensaio e calibração**”. Janeiro2001.

Matheus de Medeiros, Felipe Medeiros e Gilberto Carlos Fidélis “**NBR ISO/IEC 17025: os laboratórios sobreviverão sem ela?**” disponível em: <http://www.banasmetrologia.com.br/textos.asp?codigo=945&secao=revista>.
