



Código: BiSuVET.123

Disciplina: Higiene e inspeção de carnes e pescados

Pré-requisito(s): -

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 66.4	Prática: 0	Total: 66.4

Ementa:

Legislação do setor. Classificação regulamentar dos estabelecimentos de produtos de origem animal. Higiene industrial. Localização, construção e funcionamento dos estabelecimentos de produtos cárneos e de pescados. Fases tecnológicas do abate que interferem na higiene das carnes. Abate humanitário. Métodos de insensibilização. Inspeção Ante-Morte. Matança de emergência. Inspeção Pós-Morte. Linhas de inspeção. Critérios de julgamento. Utilização do frio industrial. Inspeção sanitária e tecnologia do pescado e derivados.

Objetivo Geral:

Capacitar os alunos a realizar a inspeção de produtos cárneos e de pescados. Permitir ao aluno que conheça e domine as normas, regulamentos e bibliografia técnica sobre a implantação e funcionamento das indústrias produtoras de carnes e pescados.

Objetivo Específico:

Por meio dos conteúdos a serem abordados e investigados espera-se que o aluno seja capaz de demonstrar conhecimentos sobre a inspeção de produtos cárneos e de pescado; Habilitar o aluno a atuar na indústria de produtos cárneos e de pescados; Transmitir aos alunos embasamento teórico e prático sobre os critérios de julgamento de destino de carcaças dos animais de açougue; Higiene na produção de alimentos e suas implicações tecnológicas



e de saúde pública.

Bibliografia Básica:

PINTO, P.S.A. **Inspeção e higiene de carnes**. Viçosa: UFV, 2008. 320 p. ISBN 9788572693424. Número de chamada: 664.9029 P659i.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas; doenças transmitidas por alimentos; treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri: Manole, 2015. 1112 p.

BRASIL. Decreto n. 9013, de 29 de março de 2017. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Brasília: SIPA, DILEI, 2017. 108 p.

Bibliografia Complementar:

PRATA, F.P.; FUKUDA, R.T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes**. 1. Ed. São Paulo: Funep, 2001. 34 p. Número de chamada: 664.907 P912f.

GIL, J. Infante. **Manual de inspeção sanitária de carnes**: aspectos especiais. 2 ed. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 2000. 653 p. ISBN 9723108488. Número de chamada: 664.907 G463m v.2

GIL, J. I. **Manual de inspeção sanitária de carnes**: geral. 2. ed. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 2000. 485p. ISBN 9723108844. Número de chamada: 664.907 G463m v.1.

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M; FONTES, P.R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV, 2014. 336 p. ISBN 9788572694889. Número de chamada: 664.902 G631t 2014.

CONTRERAS, C.J.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K.M.V.S.B. **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2003. 181 p. ISBN 8585519657. Número de chamada: 664.9 C764h.
