

CURSO: MEDICINA VETERINÁRIA		CAMPUS: ALFENAS	
SEMESTRE: 1	ANO: 2022	C/H: 67	AULAS: 80
DISCIPLINA: INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE CARNE			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:			
<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar inspeção e tecnologia em condições higiênico-sanitárias, resultando num produto final com qualidade. - Analisar os riscos potenciais da transmissão de doenças através da manipulação da carne e sub-produtos, identificando os pontos críticos do processo de obtenção. - Classificar, processar, padronizar e conservar a carne e seus derivados. - Reconhecer a aptidão dos animais para o abate garantindo as condições próprias para o mesmo. 			
EMENTA: Inspeção industrial e sanitária na produção, elaboração e comercialização de carnes e produtos derivados de acordo com a legislação específica. Abate e inspeção de bovinos, suínos e aves ("ante-mortem" e "post-mortem"). Princípios gerais de conservação de alimentos. Boas práticas de fabricação, programas de autocontrole e APPCC.			
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Trabalho de grupo:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Painel: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	PBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Aula invertida:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming): SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
RECURSOS AUXILIARES:	Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Vídeos:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Projektor Multimídia:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Álbuns Seriados:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Slides:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Laboratório: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Manequins:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:	Discursiva:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Prática: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Múltipla escolha:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Oral:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Pinto, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes . 2. ed. Viçosa - MG - Brasil: UFV - Universidade Federal de Viçosa, 2014.			
Pereda, Juan A. Ordóñez. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2005.			
Ramos, Eduardo Mendes. Avaliação da qualidade de carnes . Viçosa - MG - Brasil: Universidade Federal de Viçosa, 2009.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Jay, James M.. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2005.			
Fortes, Elinor. Parasitologia veterinária . 4. ed. São Paulo - SP - Brasil: Ícone, 2004.			
Ramos, Eduardo Mendes. Avaliação da qualidade de carnes . Viçosa - MG - Brasil: Universidade Federal de Viçosa, 2009.			
Pardi, Miguel Cione. Ciência higiene e tecnologia da carne . Goiânia - GO - Brasil: UFG, 1996.			
Pardi, Miguel Cione. Ciência higiene e tecnologia da carne . Goiânia - GO - Brasil: UFG, 1996.			

SEMESTRE: 1	ANO: 2022	C/H: 67	AULAS: 80
CURSO: MEDICINA VETERINÁRIA		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: INSPECAO E TECNOLOGIA DE CARNE			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
1 INTRODUÇÃO A DISCIPLINA			
2 ESTRUTURA E COMPOSIÇÃO DA CARNE			
3 MECANISMO DE CONTRAÇÃO DOS MÚSCULOS			
4 CONVERSÃO DOS MÚSCULOS DA CARNE			
5 FATORES QUE ALTERAM A CONVERSÃO DE MÚSCULO EM CARNE			
6 DETERIORAÇÃO DA CARNE			
7 TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DO ABATE HUMANITÁRIO DE BOVINOS (INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM)			
7.1 Fases do abate e inspeção sanitária			
8 SISTEMA DE IDENTIFICAÇÃO DE LOTES E PEÇAS NA INSPEÇÃO POST-MORTEM			
9 CLASSIFICAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS			
10 ABATE E INSPEÇÃO DE SUÍNOS (INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM)			
10.1 Fases do abate e inspeção sanitária			
11 CORTES COMERCIAIS DE CARÇAÇAS BOVINAS E SUÍNAS			
12 ABATE E INSPEÇÃO DE AVES (INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM)			
12.1 Fases do abate e inspeção sanitária			
13 INTRODUÇÃO AO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS CÁRNEOS			
13.1 Princípios gerais de conservação de alimentos (calor, frio, fermentação, açúcares, radiações, sal, defumação, osmose reversa)			
14 TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS			
14.1 Aditivos utilizados na tecnologia da carne			
14.2 Tecnologia da linguiça			
14.3 Tecnologia de defumados			
14.4 Tecnologia de mortadela			
14.5 Tecnologia de hambúrguer			
14.6 Tecnologia de salame			
15 INSPEÇÃO POST-MORTEM DE BOVINOS NAS LINHAS A, B, C, D, E, F, G, H, I E J			
16 SISBOV - SISTEMA BRASILEIRO DE IDENTIFICAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM BOVINA E BUBALINA			
17 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE, POP E PPHO			
17.1 Elaboração e aplicação dos programas			
18 APPCC (ANÁLISES DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE)			
18.1 Elaboração e aplicação do programa			
19 CONTROLE DE RESÍDUOS EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			
20 VIAGEM TÉCNICA (FRIGORÍFICO DE BOVINOS E SUÍNOS)			