



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		
		TOTAL	TEÓRICA	PRÁTICA
IT - 218	Tecnologia de Carne, Óleo e Gordura Animal			
		60	30	30

DEP. OFERTANTE	CURSO	Nº DE CRÉDITOS
Tecnologia de Alimentos	Medicina Veterinária	4

EMENTA

Aspectos nutricionais da carne. Bioquímica do “Poste-Mortem” Processamento e armazenamento de carnes e derivados: calor, frio, desidratação, cura, defumação, aditivos. Alterações microbiológicas da carne e derivadas. Utilização de subprodutos

DESCRIÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Produção de carne: cenário nacional e internacional

Tecnologia aplicada à obtenção da carne bovina, suína e aves (abate).

Bioquímica do “post mortem” Característica organoléptica da carne: maturação, putrefação, maciez, cor, textura, aroma e sabor.

Métodos de conservação: Frigorificação de carnes: resfriamento/ refrigeração; Congelamento/descongelamento; Estocagem

Tecnologia de embutidos emulsionados

Métodos de conservação por calor - Conceito, tipos e defeitos de produtos

Métodos de conservação por Desidratação, Cura e salga - Conceito, tipos e defeitos de produtos

Métodos de conservação por defumação: Conceito, tipos e defeitos de produtos defumados.

Tecnologia de produção de charque e jerked beef

Métodos de conservação: Fermentação – produção de salame

Tecnologia e formulação para processamento de presunto

Tecnologia e formulação para produtos reestruturados

Tecnologia e utilização de produtos não convencionais e subprodutos do abate

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Tecnología de la Carne e de los Productos Cárnicos. J.P. Girard ed. Acribia. 1991

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- Ciencia de la Carne e de los Productos Cárnicos. J.F. Price, Ed. Acribia, 1994
- Ciencia de la Carne. R.A. Lawrie, Ed. Acribia , 1998
- Tecnología de los Embutidos Escaldados. F. Wirth, Ed. Acribia, 1992
- Tratamiento Térmico de los Productos Cárnicos. J. F. Reichert, Ed. Acribia, 1987
- Industrializacion de Subproductos de Origen Animal. H.W. Ockerman & C. L. Hansen. 1994
- Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. C.M. Pardi. Vol. I e II, 1996
- Revista Nacional da Carne
- The Chemistry of Muscle -based Foods. The Royal Society of Chemistry – 1992
- Revista: Meet science



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS

PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IT 219	NOME: TECNOLOGIA DE LEITE E PRODUTOS DERIVADOS DO MEL
CRÉDITOS: 04 (T-02 P-02)	Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA

OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Fornecer conhecimentos tecnológicos sobre os princípios básicos de conservação, processamento e controle de qualidade na indústria de laticínios; fornecer ensinamentos necessários à obtenção de mel de boa qualidade.

EMENTA:

Obtenção higiênica do leite. Estudo dos principais componentes e da flora microbiana do leite. Beneficiamento do leite. Tecnologia de fabricação de produtos derivados. Composição, características e beneficiamento do mel e cera de abelhas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Dimensão econômica da indústria do leite no Brasil e exterior;
2. Sistemas de coleta e transporte do leite. Granelização;
3. Leite: composição e características físicas e químicas; fatores que afetam estas características;
4. Propriedades tecnológicas das proteínas, gordura e lactose;
5. Leite: características microbiológicas e conservação; fatores que afetam estas características;
6. Processos tecnológicos aplicados à conservação do leite;
7. Conceitos de controle de qualidade e pontos críticos no processamento de laticínios;
8. Processamento térmico: pasteurização e esterilização; termização;
9. Leites concentrados e desidratados;
10. Manteiga e creme;
11. Leites fermentados;

12. Queijos: princípios gerais.; principais grupos tecnológicos; processos bioquímicos da cura;
13. Sorvetes e sobremesas lácteas;
14. Embalagem para leite e lácteos;
15. Composição, características e beneficiamento do mel e cera de abelhas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. AMIOT J. (1991) "Ciencia y Tecnologia de la Leche." Zaragoza: Editorial Acribia, S.A..
2. HAZELWOOD D. and McLEAN A.C. (1994) "Manual de Higiene Para Manipuladores de Alimentos." Sao Paulo: Livraria Varela.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

3. FOX P.F. (1987) "Cheese: chemistry, physics and microbiology. Vol 1: general aspects." London: Elsevier Applied Science.
4. FOX P.F. (1987) "Cheese: chemistry, physics and microbiology. Vol 2: major cheese groups." London: Elsevier Applied Science.
5. LAW B.A. (1997) "Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk." London: Blackie Academic and Professional.
6. ROBINSON R.K. and TAMIME A.Y. (1991) "Feta and related cheeses." London: Ellis Horwood.
7. ROSE A.H. (1982) "Fermented Foods." London: Academic Press.
8. SPREER E. (1991) "Lactologia Industrial." Zaragoza: Editorial Acribia.
9. VARNAM A.H. and SUTHERLAND J.P. (1994) "Milk and Milk Products. Technology, chemistry and microbiology." London: Chapman & Hall.
10. VEISSEYRER. (1988) "Lactologia Tecnica." Zaragoza: Editorial Acribia SA.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS

PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IT 220	NOME: TECNOLOGIA DE PESCADO, OVOS E DERIVADOS
CRÉDITOS: 04 (T-02 P-02)	Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA

OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Proporcionar aos alunos conhecimentos necessários para que, em função de uma tecnologia adequada e oportuna, possam industrializar ovos e os produtos da pesca propiciando o aumento dos seus períodos de vida útil e transformando o pescado em produto acabado de elevada qualidade.

EMENTA:

Estudo dos métodos higiênicos-sanitários e tecnológicos aplicados ao pescado e aos ovos e produtos derivados. Técnicas legais visando a preservação e a transformação do pescado e dos ovos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 1- Introdução à tecnologia aplicada ao pescado e derivados. Definição, importância sócio - econômica , recursos do oceano, etc. Estágio atual da indústria da pesca no Brasil;
- 2- Captura e manipulação do pescado. Métodos de captura. Resfriamento do pescado a bordo. Descarga e comercialização;
- 3- Industrialização do pescado utilizando frio. Composição química. Congelamento e descongelamento do pescado. Principais alterações do pescado submetido ao frio;
- 4- Bioquímica da deterioração do pescado. Principais causas da deterioração do pescado. Características organolépticas. Aspectos microbiológicos;
- 5- Salga aplicada ao pescado. Normas para o sal. Tipos de salgas. Principais alterações dos

produtos salgados;

- 6- Defumação aplicada ao pescado. Operações que procedem a defumação. Processos de defumação. Principais alterações dos produtos da pesca defumados;
- 7- Calor na indústria pesqueira. Conservas de pescado. Fatores dos quais depende uma boa conserva. Ação do calor e fatores que influem na resistência dos microrganismos. Fluxograma e comentários técnicos nas diversas fases de elaboração de conservas. Alterações de conservas de pescado. Controle de qualidade de conserva de pescado. Mercado interno e externo;
- 8- Transformação de peixes e resíduos em farinha. Processos para fabricação de farinha de peixe. Principais alterações das farinhas de peixe;
- 9- Tecnologia de fabricação do concentrado protéico do peixe. Tipos de F.P.C.. Processos para fabricação do concentrado;
- 10- Industrialização de crustáceos. Captura de crustáceos, manipulação a bordo. Congelamento de camarão e lagosta. Conservas de camarão. Principais alterações em crustáceos;
- 11- Sistema de controle de qualidade na indústria do pescado. Estudo de sistemas de controle de qualidade de acordo com as características de cada indústria. Instalação de laboratórios de controle de qualidade e seu funcionamento. Análises organolépticas, bacteriológicas, químicas e físicas. Controle de qualidade e produção;
- 12- Industrialização de ovos. Quebra e obtenção de ovo integral ou gema e clara. Fluxograma e comentários técnicos nas diversas fases de pasteurização e emprego do frio em ovos. Secagem de ovos, utilização de atomizadores;
- 13- Práticas em laboratório e visitas a indústria;
- 14- Seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. "El pescado y las industrias derivadas de la pesca" G. Burgess - Editorial Acribia – Zaragoza
2. OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual de pesca. Ciência e Tecnologia do Pescado. São Paulo, Livraria Varela. Vol 1, 1999, 430 p.
3. - CONTRERAS-GUZMAN, E.S. Bioquímica de Pescados e Derivados. Jaboticabal, FUNEP, 1994. 409 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

4. "Tecnología de los productos y subproductos de pescados, moluscos y crustáceos." Dr. Victor Bertullo - Editorial Hemisferio sur.
- 5.
6. "El pescado y los productos de la pesca" W. Ludorff / V. Meyer - Editorial Acribia - Zaragoza
7. "Control de la calidad del pescado" J. J. Connell - Editorial Acribia – Zaragoza
8. "Inspeccion veterinaria de pescados" Kietzmann / Priebe Rakow / Reichstein - Editorial Acribia - Zaragoza

9. "Ichthyology" Lagler / Bardach / Miller / Passino By John Wiley & Sons, Inc., New York . London . Sydney.
10. "Introducción a los subproductos de pesquería" Malcolm Windsor y Stuart Barlow
11. Editorial Acribia - Zaragoza.
12. Publicações do Ministério da Agricultura.
13. "Eggs. In: Food dehydration (II),Practices and Aplications." Bergquist, D. H. – The AVI Publishing Company, Inc.,Westport, Connecticut, 2 ed.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS
PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IV-142

**Inspeção. Higiênica Sanitária e Tecn. De
Produtos Cárneos**

CRÉDITOS: 06(T 02 P04)

Cada crédito corresponde a 15h / aula

DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

INSTITUTO DE VETERINÁRIA

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Estimular a capacidade dos alunos em raciocinar e criar;
desenvolver e exercitar uma visão crítica e ética da relação disciplina : realidade;
Preparar profissionais conscientes de sua importância para a sociedade.

EMENTA:

Estudo das técnicas higiênico-sanitárias legais aplicadas à carne e derivados de animais de açougue. Aplicação dos conhecimentos adquiridos em disciplinas afins, para a monitorização higiênico-sanitária e tecnológica, tais como: Histologia; Controle físico-químico e controle microbiológico de produtos de Origem Animal; Tecnologia de carnes e derivados; Clínica Médica de Grandes Animais; Exterior e Raças; Bioquímica; Anatomia dos Animais Domésticos; Anatomia Patológica Geral; Anatomia Patológica Especial; Doenças Parasitárias; Doenças Infecciosas; Higiene e Saúde Pública.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

CONTEÚDO TEÓRICO:

1ª ETAPA

Importância, fundamentos científicos e finalidades. Legislação.

Registro de estabelecimento de “POA”

A inspeção Sanitária na indústria de produtos de origem animal

Higiene e sanidade – aspectos gerais

Inspeção “ante-mortem” II

Matança de emergência e em separado

Água de abastecimento, rotina de sua inspeção

Higiene do transporte do material comestível e não comestível no recinto da indústria – esterilizadores, lavatórios, lavadouros, bebedouros, instalação de água e de vapor, instalações sanitárias.

Higiene do pessoal, do ambiente, do instrumental, dos equipamentos e instalações.

2ª ETAPA

Importância do sistema linfático dos animais de açougue

Técnica de inspeção “post-mortem” de bovinos, com fundamento na rotina oficial nas “linhas de inspeção”

Técnica de Inspeção Final e critério de julgamento

Higiene das operações de matança

Inspeção e julgamento de carcaças e vísceras de animais de açougue portadores de doenças infecciosas transmissíveis ou não ao homem pela ingestão e/ou manipulação de carnes

Inspeção e julgamento de carcaças e vísceras de animais de açougue portadores de doenças parasitárias transmissíveis ou não ao homem pela ingestão e/ou manipulação de carnes

3ª ETAPA

Inspeção sistemática e critério de julgamento de carnes portadoras de afecções diversas aparentes

Particularidades da inspeção sanitária de suínos e eqüídeos

Putrefação da carne. Desenvolvimento; identificação e critério de julgamento

Efluentes da indústria: tratamento de águas servidas e residuais

4ª ETAPA

Produtos gordurosos comestíveis

- introdução;
- classificação;
- conceitos;
- padrão de identidade e qualidade;

- inspeção higiênico-sanitária e tecnológica;
- controles

Inspeção ante e pós mortal de aves

CONTEÚDO PRÁTICO:

1ª ETAPA

Projeção de fita de vídeo e “slides” sobre abate de bovinos

Relação da Inspeção com outras disciplinas

Organograma do Serviço de Inspeção Federal

Classificação dos estabelecimentos de Produtos de Origem Animal

Inspeção “ante-mortem” I

Matadouro sanitário

Necropsia e cremação

2ª ETAPA

Linfonodos de exploração obrigatória na rotina de inspeção e de reinspeção

Critérios de julgamento para bovinos

Fluxograma do abate de bovinos

Identificação de lotes e de órgãos e vísceras em relação às respectivas carcaças.

3ª ETAPA

Projeção de “slides” sobre abate de suínos

Aula prática em matadouro-frigorífico

Aula prática em indústria de carnes – produtos salgados; defumados; cozidos; enlatados

Critério de julgamento para órgãos e carcaças de suínos e eqüídeos

4ª ETAPA

Análises físico-químicas e padrões regulamentares para carne “in natura”

Análises físico-químicas e padrões regulamentares para conservas, embutidos, charque e jerked beef

Interpretação de resultados de análise físico-química.

Aula prática em abatedouro de aves

Fluxograma do abate de aves

Testes para determinar a percentagem de água de resfriamento absorvida pelas carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão

Critério de julgamento de aves

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

01. BRASIL. Ministério da Agricultura Lei nº 1.283, de 18.12.50 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal(RIISPOA), regulamentada pelo Decreto nº 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo de nº 1.255, de 25.06.62; 1.236, de 02.09.94; 1.812, de 08.02.96 e 2.244, de 04.06.97.
02. BRASIL. Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Lei nº 7.889, de 23.11.89.
03. BRASIL. Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. DIPOA. Ofício-circular nº 12/90, de 18.07.90.
04. BRASIL. Ministério da Saúde. FUNDAÇÃO SERVIÇOS DE SAÚDE PÚBLICA. Manual de Saneamento. V. 1 e 2. 1972.
05. BRASIL. Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. DIPOA-LANARA. Métodos Analíticos Oficiais Para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes. Métodos Físicos e Químicos. V. II. 1981.
06. BRASIL. Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. DIPOA-LANARA. Métodos Analíticos Oficiais Para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes. Métodos Microbiológicos. V.I. 1981.
07. Brasil. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Secretaria de Inspeção de Produto Animal. Normas Gerais de Inspeção de Carne de Aves. Portaria SDA Nº 210, de 27.06.1997, publicada no DOU de 11.07.1997.
08. Brasil. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos. Port. nº 711, de 01. 11.995.
09. Brasil. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas

práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos.
Portaria nº 368, de 04. 09.1997.

10. Brasil. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento Técnico de métodos de insensibilização para o Abate humanitário de animais de açogue. I.N. nº 03, de 17. 01.2000.
11. Brasil. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef.. Portaria nº 03, de 17. 01.2000 – Anexo II.
12. Brasil. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de mortadela. I.N. nº 04, de 31.03.2000 – Anexo II.
13. Brasil. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de linguiça. I.N. nº 04, de 31.03.2000 – Anexo III.
14. Brasil. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de salsichas. I.N. nº 04, de 31.03.2000 – Anexo IV

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

01. Acha, P.N. e Szyfres, B. Zoonoses e enfermidades transmissíveis comuns al hombre e los animales. OPS, Washington, 1986.
02. Bartels, H. et al. Inspeccion Veterinaria de la Carne. Ed. Acribia. 1980.
17. Coreti, K. Embutidos, elaboracion e defectos. Ed. Acribia, 1971.
18. Germano, P.M.L. et ali. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Varela Editora e Livraria Ltda. São Paulo-SP, 2001.
19. Higiene Alimentar. REVISTA ESPECIALIZADA.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS
PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IV 143	Inspeção. Higiênica Sanitária e Tecn. De Produtos de Pescado, Leite e Mel
CRÉDITOS: 06 (T0 2 - P0 4)	Cada crédito corresponde a 15h / aula

DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

INSTITUTO DE VETERINÁRIA

OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Proporcionar aos alunos conhecimentos necessários, baseados em Legislação específica e científica, dando ênfase a métodos modernos, sobre a inspeção e controle da qualidade de leite e derivados, mel e cêra de abelhas, ovos e derivados e pescado e derivados, tanto nos locais de obtenção e produção como na comercialização.

EMENTA:

Estudo dos métodos higiênicos-sanitários legais aplicados a Leite e derivados, Mel e Cêra de abelhas, Ovos e derivados e Pescado e derivados. Aplicação das análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais e, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no fluxograma operacional de produtos de origem animal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

CONTEÚDO TEÓRICO e PRÁTICO

PRIMEIRA PARTE

- Procedimentos Padrão de Higiene Operacional/SSOP, Boas Práticas de Manipulação/GMP e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle/HACCP – APPCC
- Inspeção Higiênica, Sanitária e Tecnológica de Leite e Derivados:
Legislação. Classificação dos estabelecimentos de leite e derivados.
Provas higiênicas para o leite: Lactofiltração, Pesquisa de Sangue, Prova da Catalase e Pesquisa de Pús no leite
Provas de rotina para o leite: Determinação do teor de Gordura, Densidade, Acidez titulável, Prova do Alizarol, Determinação do Extrato Seco Total e Desengordurado
Condições que os estabelecimentos devem satisfazer para estarem aptos a funcionar.
Provas de precisão para o leite: Crioscopia e Refratrometria
Condições higiênico-sanitárias do animal e da ordenha.
Terminologia aplicada ao leite
Provas complementares: Determinação de Cloretos, Pesquisa de Amido, Pesquisa de Formol e Provas para a verificação da presença de enzimas no leite: Fosfatase e Peroxidase.

Classificação do leite de consumo em espécie. Transporte do leite da propriedade rural aos postos de leite.

Condições que os tipos de leite devem satisfazer.

Mérito higiênico sanitário dos processos térmicos do tratamento do leite. Fluxograma de beneficiamento do leite e da industrialização do leite (creme, manteiga, queijo...).

Condições de higiene dos estabelecimentos de leite e derivados

Rotina de Inspeção nos estabelecimentos de leite e derivados. Critérios de Julgamento de leite e derivados.

SEGUNDA PARTE

· Inspeção Higiênico, Sanitária e Tecnológica de Mel e Cêra de Abelha:

Legislação e Conceitos. Classificação dos estabelecimentos de Mel e Cêra de abelha, instalações e equipamentos.

Testes físico-químicos para avaliar a qualidade do mel: Provas de Lund, Fiehe, Presença de Glicose Comercial, acidez titulável.

Classificação e composição do mel. Higiene das dependências, dos equipamentos e do pessoal. Acondicionamento do mel. Fraudes e Critérios de julgamento.

· Inspeção Higiênico, Sanitária e Tecnológica de ovos e derivados:

Formação do ovo e Avaliação da qualidade interna e externa de ovos

Legislação e Classificação dos estabelecimentos de ovos. Particularidades quanto ao processamento tecnológico e

Classificação de ovos. Industrialização de ovos.

Equipamentos e Instalações higiênico-sanitárias. Procedimentos da Inspeção e Critérios de julgamento.

· Inspeção Higiênico, Sanitária e Tecnológica de Pescado e derivados:

Legislação. Composição química e morfologia. Características sensoriais do pescado fresco. Fatores que alteram o

frescor do pescado. Fluxograma de beneficiamento de peixe fresco. Fraudes no comércio varejista de pescado fresco.

Provas físico-químicas para avaliar pescado fresco e conservas enlatadas de pescado. Fluxograma operacional e

Alterações em conservas enlatadas.

Alterações post-mortem – Processo de deterioração. Doenças transmissíveis aos Homens pelo consumo ou manuseio do Pescado.

VISITAS TÉCNICAS:

Restaurante Porcão – Rio's – RJ.

Supermercado Prezunic – Rio de Janeiro

Entrepasto de Pescado: Magalhães e Brasfish – Cabo Frio – RJ.

PALESTRA:

Atuação do Médico Veterinário como Responsável Técnico em Serviços de Alimentação.

BIBLIOGRAFIA BASICA :

BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. São Paulo. Ed. Nobel. 1984.

BURGESS, G.H.O et al. El pescado y las industrias derivadas de la pesca. Ed. Acribia, 1971.

CRANE, E. Livro do mel. Ed. Nobel : São Paulo, 1987.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACHA, Pedro e SYFRES, Boris. Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. 3ª. Ed. Washington, D.C.: OPS, 2001.

BRASIL, Ministério da Agricultura – SIPA. Normas Técnicas e Higiênico-Sanitárias para produção de mel e cera de abelhas e derivados. Portaria no 006 de 25/07/85.

BRASIL, Ministério da Agricultura – SIPA. Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, 2001.

BRASIL, Ministério da Agricultura – SIPA. Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite Tipo A, 2001.

BRASIL, Ministério da Agricultura – SIPA. Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite Tipo B, 2001.

BRASIL, Ministério da Agricultura – SIPA. Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite Tipo C, 2001.

BRASIL, Ministério da Agricultura – SIPA. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. Portaria no 367

de 04/09/97.

- FARCHMIN, G. Inspeccion veterinaria de los alimentos. Ed. Acribia, 1967.
FRAZIER, W.C. Microbiologia de los alimentos. Ed. Acribia, 1972.
GERMANO, P.M.L e GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Livraria Varela, 2001.
HERSON & HULLAND. Conservas alimenticias. Ed. Acribia, 1974.
HOBBS, B.C. & ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. Ed. Varela, 1993.
ICMSF, El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos. Ed. Acribia, 1988.
KIETZMANN, U. Inspeccion veterinaria de pescados. Ed. Acribia, 1974.
LUDORFF & MEYER. El pescado y los productos derivados de la pesca. Ed. Acribia, 1978.
OGAWA, M. Manual de pesca. Vol 1. Ciência e tecnologia do pescado. Ed. Varela, 1999.
SIKORSKI, Z. Tecnologia de los productos del mar. Ed. Acribia, 1994.
SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. Ed. Varela, 1996.
SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C.A., SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos da análise microbiológica de alimentos. Ed. Varela, 1997.
SOLOMON, S.E. Egg & eggshell quality. Manson Publishing/The Veterinary Press Iowa State University Press/Ames.1997.
SPREER, E. Lactología industrial. Ed. Acribia, 1975.
STADELMAN, W.J.; COTTERILL, O.J. Egg Science and Technology. Connecticut, The Avi.Publ.Co., Inc., 1997.

PERIÓDICOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

- Higiene Alimentar – São Paulo
- Revista Brasileira de Ciência Veterinária – Rio de Janeiro
- Revista Nacional da Carne – São Paulo
- Leite e Derivados – São Paulo

- Journal of Food Technology
- Journal of Food Science
- International Journal of Food Science and Technology
- Food Technology

INTERNET

www.milkpoint.com.br
www.setorpesqueiro.com.br
www.fao.org
www.technovet.com.br
www.cnp.gl.embrapa.br
www.codexalimentarius.net
www.aeb.org
www.agricultura.gov.br
www.oie.int



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS
PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IV342

CLÍNICA MÉDICA DE ANIMAIS DE
COMPANHIA II

CRÉDITOS: 04 (T-02 P-02)

Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

DEPARTAMENTO DE MEDICINA E CIRURGIA

INSTITUTO DE VETERINÁRIA

OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Desenvolver nos estudantes habilidades e competências para o exercício profissional do Médico Veterinário na clínica Médica animais de companhia.

EMENTA:

Estudo clínico, com abordagem teórica e prática das doenças que acometem os animais de companhia, relacionadas aos aparelhos respiratório, circulatório, digestório, urinário, auditivo e sistema nervoso.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Afecções Cardiológicas: insuficiência cardíaca congestiva, miocardiopatias, derrames pericárdicos, cardiopatias valvares e noções básicas sobre eletrocardiografia.

Afecções Respiratórias; posteriores: efusão pleural, pneumonias, bronquites e asma; anteriores: laringites, sinusites e rinites.

Afecções Neurológicas: diagnóstico clínico e diferencial das principais neuropatias centrais e periféricas.

Afecções Urinárias: glomérulo nefrites, nefrites, nefroses, cistites, insuficiência renal aguda e crônica.

Afecções digestórias: estomatites, gastrites, enterites, e glândulas anexas: salivares, pancreática e hepática.

Afecções Otológicas: otites agudas e crônicas.

BIBLIOGRAFIA BASICA:

TILLEY, LP & BURTNICK, NL ELETROCARDIOGRAFIA PARA O CLINICO DE PEQUENOS ANIMAIS. Ed Roca, 1ªed, 99p, 2004.

TILEY, LP & GOODWIN, JK MANUAL DE CARDIOLOGIA PARA CÃES E GATOS. Ed Roca, 3ª ed, 489p, 2002.

CHRISMANN NEUROLOGIA PARA O CLINICO DE PEQUENOS ANIMAIS. Ed.Roca, 1ªed, 336p, 2005.

ETTINGER, SJ & FELDMAN, EC TRATADO DE MEDICINA INTERNA DE PEQUENOS ANIMAIS. Ed.Guanabara Koogan, 5ªed, 2256p, 2006.

MICHAEL, DL & JOE, NK NEUROLOGIA VETERINARIA. Ed.Manole, 2006.

RDOSTITTS, OM, BLOOD, DC & GAY, CC CLINICA VETERINARIA. Ed.Guanabara Koogan, 2002.

TAMS, TR GASTROENTEROLOGIA DE PEQUENOS ANIMAIS. Ed.Roca, 2ªed, 454p, 2005.

HARVEY, RG DOENÇAS DO OUVIDO EM CAES E GATOS. Ed.Revinte, 272p, 2004.

GOTTHELF, LN DOENÇAS DO OUVIDO EM PEQUENOS ANIMAIS. Ed.Roca, 2ªed, 368p, 2007.

PLUNKETT, PROCEDIMENTOS DE EMERGENCIAS EM PEQUENOS ANIMAIS. Ed Revinte, 2ªed, 521p, 2006.

MOCINTIN, DK EMERGENCIA E CUIDADOS INTENSIVOS EM PEQUENOS ANIMAIS. Ed.Manole, 1ªed, 552p, 2007.

CAMACHO, AFECÇOES CARDIOVASCULARES EM PEQUENOS ANIMAIS. Ed.Inter-Book,1ªed, 2003.

BONAGURA, JD KIRK'S CURRENT VETERINARY THERAPY. Ed.Saunders, 14ªed, 1440p, 2008.

BIRCHARDS, SJ & SHERDING, RG MANUAL SAUNDERS CLINICA DE PEQUENOS ANIMAIS. Ed.Roca, 1591p, 2003.

SHIRES, P & TILLEY, LP CONSULTA VETERINARIA EM 5 MINUTOS. Ed.Manole, 1ªed, 272p, 2008.

THOMPSON, MS DIAGNOSTICO DIFERENCIAL NA CLINICA DE PEQUENOS ANIMAIS. Ed.MedVet, 1ªed, 348p, 2008.

FENNER, W.R. 1992. Avaliação Neurológica dos Pacientes. In: Tratado de

Medicina Interna Veterinária, 3ª Ed., ETTINGER, S.J., Vol. II, Manole, São Paulo, 2557 p.

BRAUND, K.G. 1999. Un enfoque sobre el diagnóstico de las enfermedades neurológicas. Waltham Focus, 9(1): 23-30

BARKER, J. 1989. O Sistema Nervoso. In: Medicina e Terapêutica de Caninos, CHANDLER, E.S. et al., Manole, São Paulo, 610 p.

BRAUND, K.G. 1987. A localização de lesões através das síndromes neurológicas. 2: Síndromes da medula espinhal. Rev. Cães e gatos, 2 (13):11-16

PODELL, M. & FENNER, W.R. 1993. Bromide therapy in refractory canine (5): 318 idiopathic epilepsy. J. vet. Intern. Med., 7 (-327

SCHWARTZ-PORSCHKE, D. 1999. Un enfoque sobre el diagnóstico de las convulsiones. Parte 2: Procedimientos diagnósticos. Waltham Focus, 9 (1): 9-15.

BOOTHE, D.M. 1994. El tratamiento anticonvulsivo en los pequeños animales. Waltham Focus, 4 (4): 25-31.

FREY, H.H. 1989. Anticonvulsant drugs used in the treatment of epilepsy. Probl. Vet. Med., 1 (4): 558-577

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

* **Compendium Continuing Education for the Practicing Veterinarian**

* **Canine Practice**

* **Feline Practice**

* **Journal Small animal practice.**

* **The Veterinary Clinics of North America: Small Animal Practice**

* **Revista Brasileira de Medicina Veterinária**

* **Revista Clínica Veterinária**

* **A Hora Veterinária**

* **Jornal do Conselho Federal de Medicina Veterinária.**

* **Jornal do Conselho Regional de Medicina Veterinária (atualização científica)**

* **Nosso Clínico (medicina veterinária para animais de companhia)**

* www.ivis.org

* WWW.portaldapesquisa.com.br

* WWW.crmv.com.br

* WWW.periodicosapes.gov

* WWW.medstudants.com.br

* WWW.medonline.com.br

* WWW.scholar.google.com.br



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS
PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IV344	CLÍNICA MÉDICA DE ANIMAIS DE PRODUÇÃO II
CRÉDITOS: 04 (T-02 P-02)	Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

DEPARTAMENTO DE MEDICINA E CIRURGIA

INSTITUTO DE VETERINÁRIA

OBJETIVO DA DISCIPLINA: Habilitar o estudante através do estudo clínico a diagnosticar, tratar e conduzir as diferentes enfermidades que afetam os Ruminantes.

EMENTA:

Estudo clínico das principais enfermidades que afetam os diferentes sistemas orgânicos dos ruminantes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Doenças dos bezerros: onfaloflebites; diarreias e pneumonias em bezerros.

Afecções Dermatológicas: dermatites, dermatoses tóxicas e neoplásicas.

Afecções Digestórias: afecções da cavidade oral; esôfago; pré-estômagos, abomaso; afecções do intestino e doenças hepáticas.

Afecções Respiratórias: diagnóstico clínico das principais afecções respiratórias anteriores e posteriores.

Afecções Circulatórias: síndrome de insuficiência cardíaca: cardiomiopatia, pericardite traumática no bovino e endocardite bacteriana.

Afecções Neurológicas: diagnóstico clínico e diferencial das principais enfermidades do sistema nervoso.

Afecções Urinárias: síndrome de insuficiência renal: piolonefrite, glomerulonefrite; amiloidose renal, nefropatias tóxicas e urolitíase.

Afecções Carências e Metabólicas: acetonemia dos ruminantes; hipocalcemia pós-parto; síndrome da vaca gorda (esteatose hepática); deficiência de proteína e energia; distúrbios minerais; intoxicação por cobre no ovino.

Afecções Locomotoras: afecções digitais e locomotoras, artrites, síndrome da vaca caída.

Afecções da Glândula mamária: mastites.

BIBLIOGRAFIA BASICA:

AMSTUTZ: **Bovine medicine and surgery**, AVP, 2 volumes, 1980.

ANDREWS, BLOWEY, BOYD, EDDY, **Bovine medicine**, Blackwell SCIENTIFIC Publications, 1992.

BLOOD & RADOSTITS: **Clínica veterinária**, 9a ed., Guanabara Koogan, 2002.

DIRKSEN, G.; GRUENDER, H.; STOEBER, M.: Rosenberger. **Exame clínicos dos bovinos**, 3a edição, Guanabara Koogan, 1993.

DOHERTY & MULVILLE: **Diagnosis and treatment of large animal diseases**, Saunders Publ. 1992.

GREENOUGH & WEAVER. **Lameness in cattle**, Saunders Publ., 1998.

HERDT, J. **Production diseases in farm animals**. Wageningen Academic, 2006.

HOWARD: **Current veterinary therapy 4: Food animal practice**. Saunders Publ, 1999.

NICOLET, JM. **Manual de podologia Bovina**, Manole, 130p, 2003.

MAYHEW, I. **Large animal neurology**, Lea & Febiger, 1989.

RADOSTITS O.M., GAY C.C., BLOOD D.C. & HINCHCLIFF K.W.. **Veterinary Medicine**. 9th ed. Saunders, London. 2000

RIET-CORREA F., SCHILD A.L., MÉNDEZ M.DO C. & LEMOS R.A.A. **Doenças de Ruminantes e Equinos**. 2a.ed. 2 vol. Varela Ed., S.Paulo. 2001.

SCOTT. **Color atlas of farm animal dermatology**, Blackwell, Iowa, 2007.

SMITH, BP **Tratado de Medicina Interna de Grandes animais**, 20ª ed, Manole, São Paulo, 1784p, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

* **Compendium Continuing Education for the Practicing Veterinarian**

* **Agri-Practice**

* **The Veterinary Clinics of North America: Food Animal Practice**

* **Revista Brasileira de Medicina Veterinária**

* **A Hora Veterinária**

* **Jornal do Conselho Federal de Medicina Veterinária.**

* **Jornal do Conselho Regional de Medicina Veterinária (atualização científica)**

* www.ivis.org

* www.portaldapesquisa.com.br

* www.crmv.com.br

* www.periodicosapes.gov

* www.medstudants.com.br

* www.medonline.com.br

* www.scholar.google.com.br

[DI1] Comentário: