

Pós-Graduação em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal

Nº	CONTEUDO/MÓDULOS	CH
1	Introdução à Inspeção de Produtos de Origem Animal <ul style="list-style-type: none">• Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal• Organismos Internacionais de Segurança Alimentar• Noções de Direito Sanitário• Classificação de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal• Registro e Relacionamento de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal• Produtos Não-Comestíveis de Origem Animal	15
2	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Leites e Derivados (1) <ul style="list-style-type: none">• Dados Agropecuários de Produção, Consumo e Comercialização• Legislações• Introdução Leite e Derivados• Microbiologia do Leite• Qualidade do Leite• Análises Laboratoriais• Instalações e Equipamentos de Estabelecimentos de Leite e Derivados	15
3	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Leites e Derivados (2) <ul style="list-style-type: none">• Inspeção Leite Cru Refrigerado: produção, captação, transporte, logística e distribuição• Inspeção e Tecnologia de Leites Fluidos - Padrões de Identidade e Qualidade• Leites Concentrado, Evaporado e Condensado - Padrões de Identidade e Qualidade• Leite em Pó - Padrões de Identidade e Qualidade• Doce de Leite - Padrões de Identidade e Qualidade	15
4	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Leites e Derivados (3) <ul style="list-style-type: none">• Queijos - Padrões de Identidade e Qualidade• Leites Fermentados - Padrões de Identidade e Qualidade• Creme de Leite e Manteiga - Padrões de Identidade e Qualidade• Derivados do Soro - Padrões de Identidade e Qualidade	15
5	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Leites e Derivados (4) <ul style="list-style-type: none">• Visita Técnica: Estabelecimento de Leite e Derivados	15
6	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne Bovina e Derivados (1) <ul style="list-style-type: none">• Dados Agropecuários de Produção, Consumo e Comercialização• Instalações e Equipamentos de Abatedouros Frigoríficos de Bovinos: Legislações• Limpeza de Instalações e Equipamentos de Abatedouros Frigoríficos de Bovinos• Fluxograma de Abate: Legislações• Inspeção Ante e Post mortem de Bovinos: Legislações	15

Pós-Graduação em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal

	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos para realização de necropsia em Bovinos • Diagnóstico Macroscópico das Patologias de Importância na Inspeção de Bovinos • Controle Microbiológico em carcaça e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos: <ul style="list-style-type: none"> ○ INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2018 • Colheita, acondicionamento e envio de amostras: diagnóstico de doenças nervosas. 	
7	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne Bovina e Derivados (2) <ul style="list-style-type: none"> • Composição Química da Carne • Aspectos Bioquímicos da Transformação do Músculo em Carne • Aspectos Nutricionais da Carne • Microbiologia da Carne • Cortes e Tipificação de Carcaças • Higiene no beneficiamento de derivados cárneos • Alterações em produtos cárneos e processos de conservação • Classificação dos Produtos cárneos • Fabricação de CMS, embutidos cárneos crus, cozidos, curados, fermentados e enlatados: <ul style="list-style-type: none"> ○ Padrões de Identidade e Qualidade: RTIQ. 	15
8	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne Bovina e Derivados (3) <ul style="list-style-type: none"> • Visita Técnica: Abatedouro Frigorífico de Bovinos 	15
9	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne Suína e Derivados <ul style="list-style-type: none"> • Dados Agropecuários de Produção, Consumo e Comercialização • Legislações • Instalações e Equipamentos de Abatedouros Frigoríficos de Suínos • Limpeza de Instalações e Equipamentos de Abatedouros Frigoríficos de Suínos • Fluxograma de Abate • Inspeção Ante e Post mortem de Suínos • Procedimentos para realização de necropsia em Suínos • Diagnóstico Macroscópico das Patologias de Importância na Inspeção de Suínos • Controle Microbiológico em carcaça de suínos em abatedouros frigoríficos: <ul style="list-style-type: none"> ○ INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2018 	15
10	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne Suína e Derivados <ul style="list-style-type: none"> • Composição Química da Carne • Aspectos Bioquímicos da Transformação do Músculo em Carne • Aspectos Nutricionais da Carne • Microbiologia da Carne • Cortes e Tipificação de Carcaças • Higiene no beneficiamento de derivados cárneos • Alterações em produtos cárneos e processos de conservação 	15

Pós-Graduação em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal

	<ul style="list-style-type: none"> • Classificação dos Produtos cárneos • Fabricação de CMS, embutidos cárneos crus, cozidos, curados, fermentados e enlatados: <ul style="list-style-type: none"> ○ Padrões de Identidade e Qualidade: RTIQ. 	
11	<p>Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne Suína e Derivados (3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visita Técnica: Abatedouro Frigorífico de Suínos 	15
12	<p>Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne de Aves e Derivados (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dados Agropecuários de Produção, Consumo e Comercialização • Legislações • Instalações e Equipamentos de Abatedouros Frigoríficos de Aves • Limpeza de Instalações e Equipamentos de Abatedouros Frigoríficos de Aves • Fluxograma de Abate • Inspeção Ante e Post mortem de Aves • Procedimentos para realização de necropsia em Aves • Diagnóstico Macroscópico das Patologias de Importância na Inspeção de Aves • Controle e monitoramento de <i>Salmonella</i> spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais: <ul style="list-style-type: none"> ○ INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE OUTUBRO DE 2016 	15
13	<p>Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne de Aves e Derivados (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composição Química da Carne • Aspectos Bioquímicos da Transformação do Músculo em Carne • Aspectos Nutricionais da Carne • Microbiologia da Carne • Cortes e Tipificação de Carcaças • Higiene no beneficiamento de derivados cárneos • Alterações em produtos cárneos e processos de conservação • Classificação dos Produtos cárneos • Fabricação de CMS, embutidos cárneos crus, cozidos, curados, fermentados e enlatados: <ul style="list-style-type: none"> ○ Padrões de Identidade e Qualidade: RTIQ. 	15
14	<p>Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne de Aves e Derivados (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visita Técnica: Abatedouro Frigorífico de Aves 	15
15	<p>Higiene, Inspeção e Tecnologia de Carne de Equídeos, Ovinos e Caprinos e seus Derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dados Agropecuários de Produção, Consumo e Comercialização • Legislações • Instalações/Equipamentos de Abatedouros Frigoríficos de Equídeos, ovinos e Caprinos • Limpeza de Instalações e Equipamentos de Abatedouros Frigoríficos 	15

Pós-Graduação em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal

	<ul style="list-style-type: none">• Fluxograma de Abate• Inspeção Ante e Post mortem de Equídeos, ovinos e Caprinos• Diagnóstico Macroscópico das Patologias de Importância na Inspeção de Equídeos, ovinos e Caprinos• Tecnologia da Carne de Equídeos, Ovinos e Caprinos e Derivados:<ul style="list-style-type: none">○ Composição Química da Carne○ Aspectos Bioquímicos da Transformação do Músculo em Carne○ Aspectos Nutricionais da Carne○ Microbiologia da Carne○ Cortes e Tipificação de Carcaças○ Higiene no beneficiamento de derivados cárneos○ Alterações em produtos cárneos e processos de conservação○ Classificação dos Produtos cárneos○ Fabricação de CMS, embutidos crus, cozidos, curados, fermentados e enlatados:<ul style="list-style-type: none">▪ Padrões de Identidade e Qualidade: RTIQ.	
16	Metodologia Científica: Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso <ul style="list-style-type: none">• Métodos e técnicas de pesquisa• Elaboração de trabalho científico ONLINE	15
17	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Ovos e Derivados <ul style="list-style-type: none">• Introdução Avicultura de Postura Comercial• Sanidade em Aviários• Sistema Reprodutor da Galinha• Formação, Constituição e Composição do Ovo• Fatores que determinam a qualidade do Ovo• Classificação de Estabelecimentos Avícolas• Etapas do Beneficiamento e Industrialização - Padrões de Identidade e Qualidade• Inspeção de Ovos e Derivados: Legislações• Análises Laboratoriais• Processamento tecnológico de ovos• Avaliação da qualidade do ovo (externa e interna)• Classificação e tipificação de ovos• Defeitos do ovo• Industrialização de ovos (pasteurização e desidratação)• Visita Técnica: Estabelecimento de Ovos e Derivados	15
18	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Pescados e Derivados <ul style="list-style-type: none">• Introdução Cadeia de Pescados• Composição Nutricional de Pescados• Fatores que determinam Qualidade do Pescado	15

Pós-Graduação em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal

	<ul style="list-style-type: none"> • Conservação do Pescado • Deterioração do Pescado • Classificação de Estabelecimentos de Pescado • Etapas do Beneficiamento e Industrialização - Padrões de Identidade e Qualidade • Inspeção de Pescados e Derivados: Legislações • Análises Laboratoriais • Produtos Alterados e Adulterados 	
19	Higiene, Inspeção e Tecnologia de Produtos de Abelha e Derivados <ul style="list-style-type: none"> • Introdução Cadeia de Produtos de Abelha • Noções da Cadeia Produtiva de Produtos de Abelha: Apiários • Tipos de Produtos Apícolas • Tipos e Classificação de Mel • Composição dos Produtos Apícolas: Físico-química e microbiológica • Conservação e Deterioração de Produtos Apícolas • Classificação de Estabelecimentos de Produtos de Abelha • Etapas do Beneficiamento e Industrialização - Padrões de Identidade e Qualidade • Inspeção de Produtos de Abelha e Derivados: Legislações • Análises Laboratoriais • Produtos Alterados e Adulterados • Visita Técnica: Estabelecimento de Produtos de Abelha e Derivados 	15
20	Registro, Rotulagem e Conservação de Produtos de Origem Animal <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de Conservação para Alimentos • Embalagens para Alimentos • Registro e Rotulagem de Produtos de Origem Animal: Legislações • Carimbos de Inspeção 	15
21	Segurança Alimentar e Sanitária de Produtos de Origem Animal <ul style="list-style-type: none"> • Contaminação Microbiológica em Produtos de Origem Animal • Importância e Epidemiologia das Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA's) • Padrões microbiológicos para alimentos (ANVISA): <ul style="list-style-type: none"> ○ RDC 331/2019 - Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação ○ IN 60/2019 - Listas de padrões microbiológicos para alimentos • Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC) • Controle e Qualidade da Água em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal <ul style="list-style-type: none"> ○ Memorando nº 105/2018/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA/MAPA • Programa Nacional de Controle de Patógenos em Produtos de Origem Animal (PNCP) 	15

Pós-Graduação em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal

	<ul style="list-style-type: none"> • Programa de Avaliação de Conformidades de Produtos de Origem Animal (PACPOA) • Tratamento de Efluentes em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal 	
22	<p>Gestão da Qualidade de Produtos de Origem Animal (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bases Gerais de Sistemas de Gestão da Qualidade • Programas de autocontrole (PAC) • Elementos de Controle: <ol style="list-style-type: none"> 1. Manutenção (Equipamentos, instalações e utensílios em geral; Iluminação; Ventilação; Águas Residuais; Calibração e aferição de instrumentos). 2. Água de Abastecimento. 3. Controle Integrado de Pragas. 4. Higiene Industrial e Operacional (PPHO). 5. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários. 6. Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO) – contaminação cruzada. 7. Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem. 8. Controle de temperaturas. 9. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP). 10. Análises laboratoriais (microbiológicos e físico-químicos). 11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude. 12. Rastreabilidade e recolhimento. 13. Respaldo para certificação oficial. 14. Bem-estar Animal. 15. Identificação, remoção, segregação e destinação de MER. • Boas Práticas de Fabricação (BPF) 	15
23	<p>Gestão da Qualidade de Produtos de Origem Animal (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Implantação de PAC em indústrias de carne (bovinos, suínos e aves) e derivados • Implantação de PAC em indústrias de leite e derivados • Normas e certificações (ISO 9001, BRC, ISSO 22.000, FSSC 22.002-1) • Sistemas de Controle e Rastreamento de Produtos de Origem Animal • Elaboração de Planos de Ação em Reposta às Verificações Oficiais do SIF 	15
24	<ul style="list-style-type: none"> • Bem-estar em Animais de Produção <ul style="list-style-type: none"> ○ Noções de Bem-estar Animal ○ Legislações Aplicadas ao Bem-estar de Animais de Produção ○ Bem-estar na Produção de Animais ○ Bem-estar em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal • Trânsito e Certificação Sanitária de Produtos de Origem Animal 	15

Pós-Graduação em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal

25	<ul style="list-style-type: none">• Responsabilidades, Medidas Cautelares, Infrações, Penalidades e Processos Administrativos aplicados a Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal• Reinspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal	15
26	Responsabilidade Técnica em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal <ul style="list-style-type: none">• Atuação do Médico Veterinário como Responsável Técnico (RT)• Atribuições do RT em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal• Perspectivas do Mercado de Trabalho	15
27	Programas Sanitários de Controle e Erradicação de Doenças em Animais de Produção <ul style="list-style-type: none">• Noções de Epidemiologia Veterinária• Medidas Gerais de Profilaxia e Enfrentamento de Emergências Sanitárias• Sistema Nacional de Defesa Sanitária Animal• Programas Oficiais de Defesa Sanitária Animal	15
28	Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso	15
TOTAL: 420 HORAS		