

## Inspeção, Tecnologia e Qualidade de Carnes e Pescado

O Brasil é um dos maiores produtores de proteína animal do mundo, especialmente a bovina e de aves, sendo que neste contexto o papel do Médico Veterinário merece destaque devido a sua responsabilidade na produção dos alimentos de origem animal. A fim de contribuir com este cenário, o curso desenvolve as competências necessárias aos profissionais que irão atuar nesta importante cadeia produtiva. Assim, a tecnologia e a inspeção carnes e pescado desenvolvem conjuntamente os aspectos relacionados à obtenção da matéria-prima ( carnes bovina, suína e de aves e pescado) de qualidade, da melhoria no processo produtivo, da pesquisa e do desenvolvimento de novos produtos, dos métodos de conservação, da garantia da qualidade e da segurança dos alimentos a fim de garantir a produção e comercialização de alimentos de qualidade, livres de quaisquer contaminantes que possam prejudicar à a saúde do consumidor, e ainda promover maior desenvolvimento deste importante setor produtivo do nosso país. O curso será no formato on line com corpo docente de ampla experiência e com atividades teórico-práticas que irão auxiliar na compreensão dos temas de estudo. Público-Alvo Médicos Veterinários e demais profissionais de nível superior que atuam ou que queiram atuar na área de produção, fiscalização, inspeção e industrialização de alimentos de origem animal, na esfera pública ou privada. Excluem-se os profissionais que não estão envolvidos no setor de alimentos.

**Campus:**

Curitiba

**Periodicidade:**

Quinzenal

**Modalidade:**

EAD

**Mensalidade:**

R\$ 469.00

**Formato:**

Semipresencial

**Parcelas:**

1 parcela de matrícula no valor de R\$ 469,00 + 23  
parcela(s) no valor de R\$ 469,00

**Duracao:**

15 meses

**Inscricao:**

[Clique aqui](#)

# Disciplinas

## Ética

Analisar os problemas éticos atuais, privilegiando controvérsias relacionadas às atividades profissionais. Ao final, os alunos serão capazes de tomar decisões responsáveis e sustentáveis, de acordo com princípios éticos.

## Higiene e Inspeção de Carnes

Nesta disciplina será abordado aspectos ao abate humanitário e métodos de insensibilização, incluindo-se, a inspeção ante morte, etapas do fluxograma de abate e inspeção sanitária post-mortem dos animais de açougue, como foco em bovinos suínos e aves. Critérios de julgamento e classificação de carcaças e vísceras, principais patologias e alterações observadas nas carcaças de bovinos, suínos e aves. Inspeção baseada em risco. Programa nacional de controle de patógenos com foco em carnes de bovinos, suínos e aves.

## Métodos de conservação de Carnes e Pescado

Nesta disciplina serão abordados os princípios de conservação de alimentos. Conservação pelo calor, frio, controle de umidade. Aditivos químicos. Emprego de fermentações. Irradiação. Atmosfera modificada. Métodos combinados. Tendências na conservação de alimentos

## Tecnologia e qualidade de carnes

Conversão de músculo em carne. Propriedades da carne fresca. Composição química e valor nutricional da carne. Princípios do processamento de produtos cárneos. Processos de estocagem e conservação das carnes. Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade.

## Tecnologia e qualidade de pescado

"Introdução - Pesca e Aquicultura: Situação atual e perspectivas no Brasil e no mundo. O pescado como alimento: estrutura do corpo e dos músculos; composição química e valor nutritivo.

Métodos de Captura e Conservação a Bordo. Tecnologias de Processamento e Agregação de Valor aos Produtos de Pescado: técnicas tradicionais e inovadoras. Conservação de produtos pesqueiros - uso do frio e calor na indústria pesqueira. Tecnologias tradicionais: conservação de pescados pelo controle da umidade: salga e defumação. Responsabilidade Técnica e Gestão da Qualidade em Unidades de Beneficiamento de Pequeno, Médio e Grande Porte. Programas de Autocontrole e Plano APPCC na Indústria do Pescado. Rastreabilidade na Indústria Pesqueira."

## Inspeção e Tecnologia de Pescado

Abate humanitário, Inspeção e Classificação do pescado. Composição da carne e deterioração do Pescado. Avaliação do frescor e da qualidade do pescado. Avaliação do frescor e qualidade do pescado. Métodos de controle de parasitas em pescado. Fraudes e adulterações em pescado. Métodos de conservação de pescado.

## PAC aplicado para indústrias de carnes e pescado

"Princípios de auditoria. Programas de autocontrole aplicados para a indústria de carnes e pescado e produtos cárneos. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Programa oficial: Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal Comestíveis (PACPOA). Programa oficial: Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC)."

## **Implantação dos Programas de Auto Controle ( PAC) numa indústria de carnes e pescado**

Definir a classificação do estabelecimento industrial PAC. Elaborar um fluxograma com a descrição das etapas e dos parâmetros de processo. Definir os elementos de controle que farão parte do PAC. Descrever o PAC com a descrição dos objetivos, procedimentos, não conformidades e ação corretivas, monitoramento e medidas preventivas.

### **Microbiologia de produtos de origem animal**

Microrganismos e importância em microbiologia de alimentos. Fatores que afetam o crescimento de microrganismos nos alimentos. Deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores de qualidade higiênico-sanitária. Microrganismos patogênicos. Doenças de origem alimentares ( DTAs). Amostragem e métodos de análise.

### **Higienização das Indústrias de alimentos**

Importância das Práticas de Higiene e Sanitização Ambiental. Higiene Pessoal. Agentes de higienização. Agentes de desinfecção. Métodos de Higienização. Qualidade da água: parâmetros de controle físico-químico e bacteriológico de água de higienização. Avaliação da eficiência dos Procedimentos de Limpeza e Sanitização. Controle integrado de pragas. Adesão e formação de biofilmes microbianos.

### **Programas de Auto Controle (PAC)**

Inspeção com base em risco: como determinar os fatores de risco, análise de risco e responsabilidades. Programas de Autocontrole: definição, objetivos, normas correlacionadas. Ações preventivas, padrões de conformidade, procedimentos de monitoramento, ações corretivas, procedimentos de verificação e registros. Elementos de controle: Manutenção. Água de abastecimento. Controle Integrado de Pragas. Higiene Industrial e Operacional. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários. Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO) – Contaminação cruzada. Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem. Controle de temperaturas. Análise laboratoriais. Controle de formulação de produtos e combate à fraude. Rastreabilidade e recall. Respaldo para a certificação oficial. Identificação, remoção, segregação e destinação de material de risco específico ( MER). Bem estar Animal.

### **Gestão de Pessoas e Liderança**

"A liderança na organização e na sociedade. As teorias sobre liderança: dos clássicos aos contemporâneos. Papéis do líder. Empowerment. Visão, valores e ética. A liderança para o futuro. Construindo um bom ambiente de trabalho. Liderando a si mesmo e aos outros. Plano de desenvolvimento pessoal. Desenvolvimento de líderes. Aprendizagem. Estilos de aprendizagem. Trabalho em equipes. Marketing Pessoal. Comunicação assertiva."

### **Gestão da qualidade**

Gestão de processos industriais. Introdução ao Sistema de Gestão da Qualidade. Ferramentas da qualidade. 5S. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Programas de Capacitação e Treinamento.

### **Embalagem e Rotulagem de Produtos de Origem Animal**

Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminadas. Interação entre embalagem e alimento. Tendências em embalagens para alimentos. Rotulagem: aspectos legais e informação nutricional.

### **Desenvolvimento e análise de qualidade de carnes e derivados**

Desenvolver produtos alimentícios, considerando a qualidade da matéria prima, transformações químicas, controle higiênico sanitário, técnicas de processamento e segurança, rotulagem, embalagem com responsabilidade social, sustentabilidade com visão estratégica e empreendedora. Serão abordados os princípios da análise físico-químicas e microbiológica de produtos de carnes e pescado.