

Higiene, Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal

A Pós-Graduação em Higiene, Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal da PUCPR é um curso inovador e completo, desenvolvido especialmente para profissionais de Medicina Veterinária e outras áreas que atuam ou desejam atuar na cadeia agroindustrial de alimentos de origem animal, tanto no setor público quanto privado. Esta especialização prepara os alunos para atender às demandas de um mercado crescente e dinâmico, com ênfase em segurança alimentar, controle de qualidade e inovação tecnológica.

O curso foi estruturado para oferecer uma formação ampla e especializada, com foco em práticas higiênico-sanitárias, tecnologias de processamento e regulamentações que garantem a qualidade dos produtos de origem animal. Ao longo do programa, você terá a oportunidade de adquirir conhecimentos fundamentais para atuar com excelência em empresas agroindustriais, instituições governamentais ou como consultor em diferentes segmentos do setor.

Público-Alvo Este curso é ideal para médicos veterinários, engenheiros de alimentos, biomédicos, químicos, biólogos e outros profissionais de nível superior que atuam ou desejam atuar na área de alimentos de origem animal. A pós-graduação é indicada tanto para quem busca se especializar na área quanto para quem deseja ampliar sua atuação em indústrias alimentícias, empresas de fiscalização sanitária, consultorias, órgãos governamentais e instituições de ensino.

Campus:

Toledo

Periodicidade:

Quinzenal

Modalidade:

EAD

Mensalidade:

R\$ 487.00

Formato:

Aula Online ao Vivo

Inscrição:

[Clique aqui](#)

Duração:

16 meses

Disciplinas

Ética

Análise dos principais modelos éticos ocidentais, tais como: ética das virtudes aristotélica, ética da interioridade cristã, ética do dever kantiana, ética da responsabilidade de Hans Jonas e suas contribuições na formação humana, especialmente na profissional, de acordo com a missão marista (missão da PUCPR).

Introdução à Higiene e inspeção de POA

Apresentação do curso e docentes, e distribuição das disciplinas; Importância do controle higiênico-sanitário dos produtos de origem animal em relação ao ambiente, à matéria prima, bem como da inspeção industrial e sanitária dos diferentes produtos de origem animal; Conceitos gerais e aplicação da higiene e inspeção de POA; Evolução do sistema de inspeção no Brasil e no Mundo; Órgãos de inspeção e fiscalização sanitária no Brasil.

Microbiologia e segurança alimentar

Microrganismos de interesse em alimentos, com ênfase nos causadores de toxinfecções alimentares, deteriorantes e indicadores: fontes de contaminação, análises e os fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o seu crescimento. Critérios microbiológicos para fornecer subsídios de aplicações de ferramentas de qualidade (APPCC e BPF).

Programas de Gestão de Qualidade em estabelecimentos agroindustriais I

Conceito de qualidade; qualidade do produto e qualidade do processo; fundamentos de segurança do alimento; Definição de Sistema de Gestão da Qualidade, seus fundamentos e benefícios para o desenvolvimento de produtos, execução e gerenciamento de processos de agroindústrias. Princípios da Gestão da Qualidade. Origem da série ISO e NBR - Segurança de Alimentos. Ferramentas da Qualidade para indústria de alimentos de origem animal. Sistemas HACCP, BPF, PPHO. Elaboração de documentação. Atividades de gerenciamento. Abordagem e interpretação das ISO e NBR quanto ao monitoramento e aplicação de análises laboratoriais para o controle de qualidade dos alimentos.

Programas de gestão de qualidade em estabelecimentos agroindustriais II

Conceito de qualidade; qualidade do produto e qualidade do processo; fundamentos de segurança do alimento; Definição de Sistema de Gestão da Qualidade, seus fundamentos e benefícios para o desenvolvimento de produtos, execução e gerenciamento de processos de agroindústrias. Princípios da Gestão da Qualidade. Origem da série ISO e NBR - Segurança de Alimentos. Ferramentas da Qualidade para indústria de alimentos de origem animal. Sistemas HACCP, BPF, PPHO. Elaboração de documentação. Atividades de gerenciamento. Abordagem e interpretação das ISO e NBR quanto ao monitoramento e aplicação de análises laboratoriais para o controle de qualidade dos alimentos.

Controle e tratamento de águas e efluentes na indústria de POA

Água para uso industrial. Tratamento de águas residuais e industriais. Importância do tratamento de efluentes e controle de qualidade das indústrias químicas. Parâmetros de poluição hídrica. Tratamento primário e secundário de efluentes na indústria. Resíduos sólidos. Legislação ambiental aplicada à indústria de POA.

Análise sensorial aplicada à indústria de POA

Importância da análise sensorial para a indústria de alimentos; Órgãos de percepção sensorial; Estímulos e receptores; Condições para testes sensoriais; Ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe para testes na indústria de

alimentos; Métodos de análise sensorial aplicados à indústria de POA; Base legal para condução de estudos; Análise estatística e interpretação dos resultados.

Responsabilidade Técnica em estabelecimentos agroindustriais e comércio varejista

Função e importância do profissional RT na indústria de POA; Bases legais para a atuação do RT em estabelecimentos varejistas; Legislação e documentações aplicadas às indústrias de POA e comércio varejista.

Higiene, Inspeção e Tecnologia de suínos

Histórico, legislação vigente e Abate humanitário de suínos; Estabelecimentos e edificações; Inspeção “Ante-mortem”; Inspeção “Post-mortem”; Tecnologias e inovação no abate de suínos; Estrutura e funcionamento do abate de suínos; Julgamento de carcaça e órgãos; PCC no abate de suínos; Rastreabilidade, Cortes e Tipificação de carcaças; Microbiologia da carne.

Higiene, Inspeção e Tecnologia de Aves

Histórico, legislação vigente e Abate humanitário de aves de corte; Estabelecimentos e edificações; Inspeção “Ante-mortem”; Inspeção “Post-mortem”; Tecnologias e inovação no abate de aves de corte; Estrutura e funcionamento do abate de aves de corte; Julgamento de carcaça e órgãos; PCC no abate de aves; Rastreabilidade, Cortes e Tipificação de carcaças; Microbiologia da carne.

Higiene, Inspeção e Tecnologia de Pequenos Ruminantes

Histórico, legislação vigente e Abate humanitário de pequenos ruminantes; Estabelecimentos e edificações; Inspeção “Ante-mortem”; Inspeção “Post-mortem”; Tecnologias e inovação no abate de pequenos ruminantes; Estrutura e funcionamento do abate de pequenos ruminantes; Julgamento de carcaça e órgãos; PCC no abate de pequenos ruminantes; Rastreabilidade, Cortes e Tipificação de carcaças; Microbiologia da carne.

Higiene, Inspeção e Tecnologia de Lácteos I

Processos de beneficiamentos de leite fluído e derivados lácteos; Microorganismos utilizados na indústria de laticínios; Exames microbiológicos no leite e derivados; Controle de qualidade; Avaliação sensorial e legislação; Higiene sanitária das indústrias de laticínios, do leite e derivados; Tecnologia e Inovação na indústria láctea.

Higiene, Inspeção e Tecnologia de Lácteos II

Processos de beneficiamentos de leite fluído e derivados lácteos; Microorganismos utilizados na indústria de laticínios; Exames microbiológicos no leite e derivados; Controle de qualidade; Avaliação sensorial e legislação; Higiene sanitária das indústrias de laticínios, do leite e derivados; Tecnologia e Inovação na indústria láctea.

Higiene, Inspeção e Tecnologia de Ovos

Conceituação e importância do ovo como alimento; Qualidade de ovos in natura; Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização; Tecnologias e inovação na indústria beneficiadora de ovos e derivados; Legislação aplicada à indústria de ovos e derivados.

Higiene, Inspeção e Tecnologia do Mel e Produtos de Abelhas

Propriedades do mel e produtos de abelhas; Constituição e parâmetros de qualidade do mel e produtos de abelhas; produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e produtos de abelhas. Legislação específica. Fraudes e qualidade do mel e produtos de abelhas.

Soft skills aplicadas ao desenvolvimento profissional

Rotulagem de alimentos

Revisão das regulamentações nacionais e internacionais sobre rotulagem de alimentos. Discussão sobre informação nutricional, alegações de saúde, rotulagem alergênica, e rotulagem ambiental.

Processos de Conservação de Alimentos

Processos de conservação e contaminantes em produtos cárneos, produtos avícolas, produtos lácteos e produtos vegetais.

Desafios de aplicação em Higiene, Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal

Apresentações de casuísticas relacionadas à prática discente.

Higiene, Inspeção e Tecnologia de Pescado

Histórico, legislação vigente e Abate do pescado; Estabelecimentos e edificações; Inspeção “Ante-mortem” e “Post-mortem”; Tecnologias e inovação no abate de pescado e espécies exóticas; Estrutura e funcionamento do abate de pescado e espécies exóticas; PCC no abate de pescado e espécies exóticas; Rastreabilidade; Microbiologia da carne.

Higiene, inspeção e tecnologia de Bovinos e Bubalinos

Histórico, legislação vigente e Abate humanitário de bovinos e bubalinos; Estabelecimentos e edificações; Inspeção “Ante-mortem”; Inspeção “Post-mortem”; Tecnologias e inovação no abate de bovinos e bubalinos; Estrutura e funcionamento do abate de bovinos; Julgamento de carcaça e órgãos; PCC no abate de bovinos e bubalinos; Rastreabilidade, Cortes e Tipificação de carcaças; Microbiologia da carne.