

**DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS**

**CÓDIGO:** ALM003

**DEPARTAMENTO:** Alimentos

**PRÉ-REQUISITO(S):** não possui

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
--	OP	2	30h	-	30h

**EMENTA**

Padrões de qualidade e identidade dos alimentos. Sistemas utilizados para garantir a qualidade dos alimentos. Inspeção de produtos e processos.

**OBJETIVOS**

Apresentar os aspectos importantes para a estruturação do sistema de gestão da qualidade na indústria de alimentos. Apresentar os fundamentos do Controle Estatístico da Qualidade. Apresentar os fundamentos para implementação dos Programas da Qualidade para garantia da segurança de alimentos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO**

Unidade	Carga horária	Sub-unidades
1- Introdução ao curso	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolução da Ciência de Alimentos</li> <li>• Desafios atuais na segurança dos alimentos</li> </ul>
2 - Introdução ao Controle da Qualidade	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico</li> <li>• Conceitos</li> <li>• Atribuições do Controle da Qualidade na indústria de alimentos</li> <li>• Sistemas de Gestão da Qualidade (5S, ISO, Qualidade total, etc)</li> </ul>
6 - Controle estatístico da qualidade	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos e planos de amostragem</li> <li>• Inspeção de produtos e processos</li> <li>• Conceitos em inspeção por amostragem</li> <li>• Princípios e ferramentas para a Gestão da Qualidade</li> </ul>
3 - Padrão de identidade e qualidade (PIQ)	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigilância sanitária de alimentos</li> <li>• Requisitos técnicos</li> <li>• Descrição do processo tecnológico</li> </ul>

**Para verificar a autenticidade desse documento acesse**  
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **RaiNM6Up**

4 - Boas práticas de fabricação (BPF)	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas e regulamentos vigentes</li> <li>• Fundamentos para implementação das Boas Práticas de Fabricação</li> <li>• Documentação (Manual de Boas Práticas, Procedimento Operacional Padrão – POP, Procedimento Padrão De Higiene Operacional – PPHO)</li> </ul>
5 - Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantia de segurança do alimento;</li> <li>• Elaboração e execução do plano APPCC.</li> </ul>

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BRASIL. Ministério da saúde. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". *Diário Oficial da União*, Brasília, 02 de dezembro de 1993, Seção 1, p. 229.

BRASIL. Ministério da saúde. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico Sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília, 01 de agosto de 1997, Seção 1, n. 146, p. 16560.

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília, 23 de outubro de 2002, Seção 1, p. 126.

BONILLA, José A. *Qualidade total na agricultura: fundamentos e aplicações*. Belo Horizonte: Centro de Estudos da Qualidade Total na Agricultura, 1994. 344p.

CAMPOS, V. Falconi. *TQC controle da qualidade total (no estilo japonês)*. 8. ed. Nova Lima, MG: INDG Tecnologia e Serviços, 2004. 256p. ISBN 8598254134 **OU** CAMPOS, V. Falconi. *TQC controle da qualidade total (no estilo japonês)*. Belo Horizonte: UFMG/ Escola de Engenharia; Fundação Cristiano Ottoni, c1992. [16], 220p. ISBN 8585447036. **OU** CAMPOS, V. Falconi. *TQC: control de la calidad total (al estilo japonés)*. Belo Horizonte, MG: Fundação Christiano Otoni, 1994 229p. ISBN 8585447060.

SANTOS JUNIOR, C. J. *Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração*. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 189 p. ISBN 9788564956001.

**Para verificar a autenticidade desse documento acesse**  
**<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: RaiNM6Up**

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higienico-sanitario em alimentos. 2. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995 385p. ISBN 8585519118.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed., atual. São Paulo: Varela, 2007. 623 p. ISBN 9788585519117. **OU** SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed., São Paulo: Varela, 2005. 623 p. ISBN 8585519533.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 5426. *Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos*. 63 p. 1985.

ANDRADE, N. J. *Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos*. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.

BASTOS, M. S. R. *Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos*. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 438 p. ISBN 9788577910168.

BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. *Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências*. Disponível em <http://www.saude.inf.br/legisl/lei8080.htm>

BRASIL. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e da outras providências. *Diário Oficial União*, 27 de janeiro de 1999. Seção 1. p. 1.

BRYAN, F. L. *APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análises de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos*. São Paulo: Varela, 1997. 377 p.

CODEX ALIMENTARIUS. *Higiene dos Alimentos – Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations*. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

COSTA, E. A. *Vigilância sanitária. Proteção e defesa da saúde*. 2ª ed. Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos, São Paulo, 2004.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. *Historia da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p. **ou** FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. *Historia da alimentação*. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2004. 885 p. **ou** FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. 885 p. ISBN 8574480029.

FORTIN, Neal D. *Food regulation: law, science, policy, and practice*. Hoboken, N.J.: John Wiley & Sons, c2009. xxix, 677 p. ISBN 9780470127094

**Para verificar a autenticidade desse documento acesse**  
**<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: RaiNM6Up**

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. D. *Manual de higiene para manipuladores de alimentos*. São Paulo: Varela, c1994. 140p. ISBN 858551907X

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos*. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015. xxv, 1077 p. ISBN 9788520437209. **OU** GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos*. 4. ed., rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2011. xxxv, 1034 p. ISBN 9788520431337 **OU** GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos*. 3. ed., rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2008. xliii, 986 p. ISBN 9788520426234.

MARANHÃO, M. *ISO 9000 Manual de implementação*. Rio de Janeiro: Qualitymark. 1996.

MEDINA, Daniel A; LAINE, Amanda M. *Food quality: control, analysis and consumer concerns*. Hauppauge, N.Y.: Nova Science Publishers, 2011. 641 p. (Food science and technology.) ISBN 9781611229172.

Artigos científicos relacionados.

**Para verificar a autenticidade desse documento acesse**  
**<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: RaiNM6Up**