

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

CÓDIGO: ALM003
DEPARTAMENTO: ALIMENTOS
PRÉ-REQUISITO(S): Microbiologia de Alimentos (ALM007), Bromatologia (ALM027)

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
9	OP OB para ênfase em Alimentos	2	30H	-	30H

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

PROGRAMA TEÓRICO:

1. Controle de qualidade
 - Introdução
 - Conceitos
2. Padrões de identidade e qualidade
3. Boas práticas de fabricação
4. Sistemas de qualidade (5S, ISO, Qualidade total, etc)
5. Análise de perigo e pontos críticos de controle
5. Controle estatístico de qualidade
 - Inspeção de produtos e processos
 - Conceitos em inspeção por amostragem
 - Tipos e planos de amostragem
 - Risco

Mapas ou gráficos de controle

6. Estudos de casos para implantação de sistema de controle de qualidade na indústria alimentícia.

BIBLIOGRAFIA:

- ABIA. (Associação Brasileira das Indústrias para Alimentação). *Compêndio de normas e padrões de qualidade para alimentos*. Resoluções da CNNPA. 1994.
- CHAVES, J.B.P. *Controle de qualidade para a indústria de alimentos*. Viçosa: UFV, 1990. 98p.
- FALCONI, V. *Qualidade total*. Belo Horizonte: Fundação Cristiano Otoni. 1995.
- GIRIOLI, M. A. *Uma estratégia para a avaliação da qualidade higiêncio-sanitária de alimentos comercializados em serviços de alimentação*. Belo Horizonte, UFMG, 1993. 124 p. (Dissertação de Mestrado).
- HERSCHDOERFER, S.M. *Quality control in the food industry*. New York: Academic Press, 1967. vol. 1-3. 1251 p.
- ICMSF. Microorganisms in foods. 4. *Application of the hazard analysis critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality*. Oxford: Blackwell, 1988. 357p.
- ICMSF.. *Ecología Microbiana de los alimentos: factores que afectan a la supervivencia de los microorganismos en los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1980a . 332 p.
- ICMSF.. *Ecología Microbiana de los alimentos: factores que afectan a la supervivencia de los microorganismos en los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1980 b. 989 p.
- ICMSF. *HACCP in microbiological safety and quality*. Oxford: Blackwell. 1988.
- KRAMER, A.; TWIGG, B.A. *Fundamentals of quality control for the food industry*. Westport: AVI, 1970. 512 p.
- LAMPRECHT, J.L. *Iso 9000 Preparing for registration*. New York: Marcel Dekker, 1992. 236 p.
- MARANHÃO, M. *Iso 9000 Manual de implementação*. Rio de Janeiro: Qualitymark. 1996.
- SBCTA. 1989. *Manual de boas práticas de fabricação para a indústria de alimentos*. Campinas: SBCTA, 26 p.
- Diversos artigos científicos.

PROFESSORES DA DISCIPLINA E TITULAÇÃO:

Maria Beatriz Abreu Glória- Doutor

Última atualização: 30/07/2003