

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

CÓDIGO: ALM003

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Bromatologia (ALM027) e Microbiologia de Alimentos (ALM007)

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
9	OB	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
 - 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).

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: LjeUPaF9

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.. *Ecologia Microbiana de los alimentos: fatores que afetam a la supervivencia de los microrganismos en los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1980a . 332 p.

ICMSF.. *Ecologia Microbiana de los alimentos: fatores que afetam a la supervivencia de los microrganismos 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.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: LjeUPaF9