Ministério da Educação
Universidade Federal do Cariri
Centro de Ciências Agrárias e da Biodiversidade
Curso de Agronomia

<table>
<tr><td colspan="6">Unidade Acadêmica Responsável: Centro de Ciências Agrárias e da Biodiversidade – CCAB</td></tr>
<tr><td>Código
AGR0154</td><td colspan="3">Componente Curricular: Controle de Qualidade no Processamento de Alimentos.</td><td colspan="2">Tipo: Disciplina
Caráter: Optativa</td></tr>
<tr><td colspan="2">Semestre de oferta: -</td><td>Modalidade:
Presencial</td><td>Habilitação: -</td><td colspan="2">Regime: Semestral</td></tr>
<tr><td colspan="4">Pré-Requisito: AGR0105 Microbiologia Básica</td><td colspan="2">Correquisito: -
Equivalência: -</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Número de créditos:
03</td><td colspan="5">Carga Horária</td></tr>
<tr><td>Total:
48 horas</td><td>Teórica:
32 horas</td><td>Prática:
16 horas</td><td>EAD:
0 horas</td><td>Extensão:
0 horas</td></tr>
<tr><td colspan="6">Objetivos: Conhecer fundamentos teóricos e práticos para o controle de qualidade de alimentos, objeto de uma constante evolução, visando produzir e oferecer ao consumidor produtos de origem animal e vegetal de acordo com as normas específicas de segurança sanitária.</td></tr>
<tr><td colspan="6">Ementa: Princípios básicos para aplicação do controle de qualidade na indústria de alimentos. Normalização: normalização internacional, nacional e de empresas; normas básicas; elaboração de normas técnicas e especificações; aspectos básicos da qualidade industrial; análise da qualidade; normas básicas para planos de amostragem do campo a mesa do consumidor. Esclarecer a importância e o significado do controle de qualidade em uma indústria e proporcionar condições de sua aplicação.</td></tr>
<tr><td colspan="6">Bibliografia Básica
AZEREDO, D.R.P. Inocuidade dos alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.
CARVALHO, P.C. Programa 5S e a qualidade total. 5. Ed. São Paulo: Alínea, 2011.
CRUZ, A.O; CORASSIN, C.H.; SÁ, P. Microbiologia, higiene e controle de qualidade no processamento de leites e derivados – Vol. IV. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013.
GALVÃO, J.A. OETTERER M. Qualidade e processamento de pescado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.</td></tr>
<tr><td colspan="6">Bibliografia Complementar
ABOUT CODEX. In: FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. Disponível em: Acesso em: 22 mai. 2017.
ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos: teoria e prática. 4. Ed. Viçosa: UFV, 2008.
AC (Codex Alimentarius Commission). Recommended international code of practice – general principles of food hygiene (CAC/RCP 1-1969). Rome: FAO/WHO Food Standards Programme, 2003.
CDC-Centers for Disease Control and Prevention. CDC 2011 Estimates. Atlanta: CDC. 2003.
COELHO, R.P.; TOLEDO, J.C. Programas para segurança na indústria de alimentos para</td></tr>
</table>

animais: caracterização e benefícios percebidos com a implantação**.** Gestão & Produção, São Carlos, v. 24, n. 4, p. 704-718, **2017**.
FAO (Food Agriculture Administration of the United Nations). The state of food and agriculture: Livestock in the balance. Rome: FAO, **2009**.
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. São Paulo: Manole, **2013**.
OZTURKOGLU-BUDAK, S. A model for implementation of HACCP system for prevention and control of mycotoxins during the production of red dried chili pepper. Food Science and Technology, Campinas, v. 37, supl. 1, p. 24-29, **2017**.
PULIDO, Y.A.G.; LEÓN, A.A.M.; ESPINOSA, R.M.J.; JIMÉNEZ, R.A.F. Application of the dictionary of activities to the food safety management system. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, São Paulo, v. 1, n. 3, p. 387-412, **2017**