



Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal do Tocantins
Câmpus de Gurupi
Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia
DISCIPLINAS OPTATIVAS

CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA AGROALIMENTAR

Docente: Dra. Claudia Cristina Auler do Amaral Santos

Créditos: 03

Ementa:

Controle microbiológico. Políticas de controle, segurança e qualidade. Controle dos processos de fabricação. Boas práticas de fabricação: (GMP). Pessoal (controle de doenças, higiene pessoal, educação, treinamento e supervisão). Planta e piso (Construção e desenho). Operações de sanitização. Controle de pragas na indústria de alimentos. Sanitização das superfícies em contato com alimentos. Estocagem de equipamentos e utensílios de limpeza. Instalações sanitárias e seu controle. Equipamentos e utensílios. Controle do processo na indústria de alimentos (materias primas e ingredientes, operações de manufatura). Estocagem e distribuição. ISO 22000. Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Bibliografia:

- Andrade, N. J. and Macêdo, J. A. B. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1996.
- Belitz, H. D. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997.
- Bourgeois, C. M.; Mescle, J. F.; Zucca, J. Microbiología Alimentaria I: Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria. Zaragoza: Acribia, 1994.
- Forsythe, S. J. and Hayes, P. R. Food hygiene, microbiology and HACCP. Great Britain: Aspen Publishers, 1998.
- Gava, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos, São Paulo: Nobel, 1978.
- Gould, W. A. Total quality management for the food industries. Baltimore: CTI, 1992.
- Artigos: Vários.
-

Jediel Fernandes
Secretário do PPGBIOTEC
Mat. 2100857
UFT - Campus Gurupi

MESTRADO EM BIOTECNOLOGIA
Homologado pelo CNE (Port. MEC 869,
de 04/07/2012, DOU 05/07/2012).
UFT-Campus Universitário de Gurupi