



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DECLARAÇÃO

Processo nº 23110.043839/2019-17

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS		0400022
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: KELLY LAMEIRO RODRIGUES, JOZI FAGUNDES DE MELLO		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 04
Teórica: 17 HORAS	Prática: 51 HORAS	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual		
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS (0400033)		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): EXERCER O CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): 1. IDENTIFICAR E APLICAR MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE AMBIENTES DE PREPARO DE ALIMENTOS. 2. ELABORAR CAPÍTULOS DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS. ELABORAR PLANO DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE		

1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO, CIENTÍFICOS, TEÓRICOS E PRÁTICOS, SOBRE COMO REALIZAR AVALIAÇÃO DIAGNÓSTICA DAS BOAS PRÁTICAS ADOTADAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS, COMO ELABORAR O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E SOBRE A ADOÇÃO DO SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) NO PREPARO DE ALIMENTOS.

1.14. Programa:

1. CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS
2. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
3. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS
4. LEGISLAÇÃO
5. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

6. SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

1. Bibliografia Básica:

REGO, J. C.; FARO, Z. P. MANUAL DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES. SÃO PAULO, ED. VARELA, 1999, 63P.

SIVA JR. E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. VARELA, 6^A ED, 2007.

TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. ADMINISTRAÇÃO APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 2000, 219P.

TRIGO, V.C. MANUAL PRÁTICO DE HIGIENE E SANIDADE NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 188P.

FRANCO BDGM, LANDGRAF M. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS. SÃO PAULO: ATHENEU; 2005.

1. Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE. SÃO PAULO, ABERC, 9^ªED. 2009.

FIGUEIREDO, R.M. SSOP: PADRÕES E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE SANITIZAÇÃO: PRP: PROGRAMA DE REDUÇÃO DE PATÓGENOS; MANUAL DE PROCEDIMENTOS E DESENVOLVIMENTO. COLEÇÃO HIGIENE DOS ALIMENTOS. SÃO PAULO ED. NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA A CULTURA A ARTE, VOL. 1, 1999, 164P.

ICMSF - INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS – APPCC NA QUALIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1997, 377P.

SITES:

ANVISA: WWW.ANVISA.GOV.BR/ANVISALEGIS

ABERC: WWW.ABERC.COM.BR



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL FARIAS RODRIGUES, Auxiliar em Administração**, em 08/07/2020, às 15:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0994301** e o código CRC **C299BC54**.