CONTROLE DE QUALIDADE NA PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DO LEITE

01. Nome da disciplina: Controle de Qualidade na Produção e Processamento do Leite

02. Departamento: Veterinária Preventiva

03. Responsável: Prof. Cláudio Dias Timm

04. Código da disciplina: 528046

05. Carga horária: 51 horas

06. Créditos: 03 (2 - 0 - 1)

07. Semestre: 1º e 2º

08. Ementa: A disciplina visa a capacitar o estudante a compreender as medidas higiênico-sanitárias necessárias à produção de leite com qualidade, a identificar pontos de controle e pontos críticos de controle e a elaborar plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, através de aulas teóricas, atividades práticas e apresentação de seminários.

09. Programa Analítico:

    1. Apresentação do programa e cronograma de atividades

    2. Aspectos higiênico-sanitários e de manejo que afetam a qualidade do leite

    3. Aspectos nutricionais relacionados com a qualidade do leite

    4. Alterações metabólicas relacionadas com a qualidade do leite

    5. Visita a estabelecimentos produtores de leite (observação da produção higiênico-sanitária do leite)

    6. Avaliação do manejo higiênico-sanitário de produção de leite das propriedades visitadas

    7. Boas práticas de fabricação (BPF) / Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)

    8. Visita a indústrias de laticínios (observação de fluxogramas de produção para identificação de PCs e PCCs)

    9. Elaboração de plano APPCC para o fluxograma selecionado

10. Referências:

BRASIL. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos decretos nº 1.255, de 25/06/62, nº 1.236, de 02/09/94, nº 1.812, de 08/02/96 e nº 2.244, de 04/06/97. Diário Oficial da União, Brasília, 05 jun. 1997. Seção I, p. 11555-11558.

_____. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Portaria nº 368, de 04/09/97. Diário Oficial da União, Brasília, n. 172, 08 set. 1997. Seção I, p.19697.

_____. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Manual genérico de procedimentos para APPCC em indústrias de produtos de origem animal. Portaria nº 46, de 10/02/98. Diário Oficial da União, Brasília, 16 mar. 1998. Seção I, p. 24.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução-RDC nº12, de 02/01/01, Diário Oficial da União, Brasília, 10 jan. 2001. Seção I, p. 45-53.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 51, de 18/09/2002. Diário Oficial da União, Brasília, n. 183, 20 set. 2002. Seção I, p. 13-22.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Programa de procedimentos-padrão de higiene operacional (PPHO) nos estabelecimentos de leite e derivados. Resolução DIPOA/DAS nº 10, de 22/05/2003. Diário Oficial da União, Brasília, 28 maio 2003. Seção I, p. 4-5.

GUIA PARA ELABORAÇÃO DO PLANO APPCC. Projeto APPCC. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE. Brasília, SENAI/DN, 1999. 173 p.

SANTOS, M.V.S.; FONSECA, L.F.L. Qualidade do leite e controle de mastite. São Paulo: Lemos Editorial, 2000. 176 p.

TRONCO, V.M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 2ª ed. Santa Maria: UFSM, 2002, 166 p.