



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL  
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS

## PROGRAMA ANALÍTICO

### DISCIPLINA

CÓDIGO: IT 204 CRÉDITOS: 02 (T02-P00)	CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS  Cada Crédito corresponde a 15h/ aula
---	---

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA

### OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Avaliar a qualidade aparente e não aparente de matéria-prima e produtos alimentícios inclusive durante a elaboração.

### EMENTA:

Organização e atribuições do laboratório de controle de qualidade; medida de atributos de qualidade, desenvolvimento de padrões, notações e compilação. Finalidades e princípios da análise sensorial.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Controle de qualidade: definições, objetivos, métodos, subjetivos e objetivos.
2. Código de Defesa do Consumidor: Normas de qualidade.
3. Qualidade Total: ISO 9000. ISO 14000. HACCP. GMP. Padrões de Identidade dos Alimentos.
4. Defeitos: Classificação e detecção.
5. Isolamento de Materiais estranhos. Microscopia.
6. Cor, Brilho, Tamanho e Forma: relação com a qualidade de alimentos, métodos instrumentais de medida.
7. Viscosidade, Consistência na Textura: importância como avaliação da qualidade de matérias-primas, produtos alimentícios e fases de processamento, instrumentos de medida.
8. Sabor e odor: relevância e avaliação.
9. Análise Sensorial: Aplicação na avaliação de produtos alimentícios, testes realizados e análise estatística dos resultados.
10. Aditivos: Definição, classificação, usos justificáveis em produtos alimentícios.

11. Amostragem: Métodos para inspeção por Tributos e variáveis.
12. Transporte: importância para a qualidade de matérias-primas e produtos, problemas e meios de contorná-los.

#### BIBLIOGRAFIA:

1. AMERINE,A.M.; PANGBORN,R.M.; ROESSLER,E.B. - Principles of Sensory Evaluation of Food. N.York Ac Press. 1965.
2. BARBIERI,M.K. - Microscopia em Alimentos - Identificação Histológica, Isolamento e Detecção de Material Estranho em Alimentos. Campinas, Instituto de Tecnologia de Alimentos. 1990.
3. BEUX,M.R. - Atlas de Microscopia Alimentar - Identificação de Elementos Histológicos Vegetais. São Paulo, Livraria Varela Ltda. 1997.
4. BRASSARD,M. - Qualidade - Ferramentas para uma Melhoria Contínua - “The Memory Jogger™”. Rio de Janeiro, Qualitymark Editora. 1994.
5. DEMAN,J.M. e Col. - Rheology and Texture in Food Quality. Westport, AVI. 1976.
6. FERREIRA,V.L.P. - Princípios e Aplicações de Colorimetria em Alimentos. Instruções Técnicas nº 19. Campinas, Instituto de Tecnologia de Alimentos. 1981.
7. FRANCIS,F.J. & CLYDESDALE,F.M. - Food Colorimetry: Theory and Applications. Westport, AVI. 1975.
8. GOULD,W.A. - Food Quality Assurance. Westport,AVI. 1977.
9. HERSCHDOEFER,S.M. - Quality Control in the Food Industry. Vol. 1, 4rd.ed. London, Ac. Press. 1977. Vol. 2 – Vol. 3.
10. KRAMER,A. & TWIGG,B.A. - Quality Control for the Food Industry. Vol. 1 - Fundamentals, 3rd.ed. Westport, AVI. 1970.
11. MARANHÃO,M. -ISO Série 9000: Manual de Implementação. Rio de Janeiro, Qualirymark Ed./CNI. 1993.
12. MIRANDA ,R.L. - Qualidade Total. Rompendo a Barreira entre a Teoria e a Prática. São Paulo, Makron Books de Brasil Ed. Ltda. 1995.
13. MORAES, M.A.C. - Métodos de Avaliação Sensorial de Alimentos. 2a.ed. Campinas. Fund. Tropical Pesq. Tecnol. (atual “André Tosello”). 1979.
14. REIS,M.J.L. - ISO 14000 - Gerenciamento Ambiental: Um Novo Desafio para a sua Competitividade. Rio de Janeiro, Qualitymark Ed. Ltda. 1996.
15. RIOS,J.; LAZZARINI,M.; SERRANO JR.,V.O.- O Que é Defesa do Consumidor. Coleção Primeiros Passos No. 290. São Paulo, Ed.Brasiliense. 1994.
16. SIMÃO,A.M. - Aditivos para Alimentos sob o Aspécto Toxicológico. São Paulo, Ed.Nobel. 1985.
17. SHIROSE,I. - Controle Estatístico de Qualidade - Inspeção de Lotes por Amostragem e por Atributos. ITAL, Campinas. 1981.
18. TIBOR,T. & FELDMAN,I. - ISO 14000 - Um Guia para Novas Normas de Gestão Ambiental. Trad. Bazán Tecnologia e Lingüística. Futura, São Paulo. 1996.
19. VIEIRA,S. & WADA,R. - As Sete ferramentas Estatísticas para o Controle de Qualidade. 7a. ed. Brasília, QA & T Consultores Associados Ltda. 1992.\_