

Disciplina	C H	Créditos
SISTEMAS DE QUALIDADE EM PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	30	2
<p>Ementa</p> <p>Sistemas de controle de qualidade. Estratégia de implantação. Documentos de controle e registros. Inspeção e ensaios. Pré-auditorias e Auditorias de certificação. Manutenção do sistema de gestão. Análise crítica do sistema. Segurança alimentar (APPCC/HACCP).</p>		
<p>Referências</p> <p>ABNT ISO 22000:2006. <b>Sistemas de gestão da segurança de alimentos</b> – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro: ABNT, 2006.</p> <p>BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: Ênfase na segurança dos alimentos</b>. 1ª Edição, Artmed, 2010. ISBN: 9788536323022</p> <p>GERMANO, M. I. S. <b>Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos</b>. 1ª Edição, Manole, 2013. ISBN 9788520433041</p> <p>PALADINI, E. P. <b>Gestão da qualidade: teoria e prática</b>. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2012. 302 p.</p> <p>SANTOS JUNIOR, C. J. <b>Plano APPCC Em Estabelecimentos Alimentícios</b> – Guia Técnico Para Elaboração. 1ª Edição, Editora Rubio, 2014. ISBN: 9788564956575</p> <p>TONDO, E. C.; BARTZ, S. <b>Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos</b>. Porto Alegre, RS: Sulina, 2012. 263 p. ISBN 9788520506097.</p>		