



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

SEGURANÇA DE ALIMENTOS – LEITE E DERIVADOS

NÚMERO DE CRÉDITOS: 02 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: A disciplina tem por objetivo apresentar os conceitos sobre a segurança de alimentos relacionada à produção de leite e derivados, bem como a legislação nacional e as diretrizes internacionais sobre o tema, apresentar os requisitos das Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) e introduzir a metodologia sobre o Sistema APPCC.

PROGRAMA DA DISCIPLINA:

Introdução à segurança dos alimentos.

Fatores que afetam o crescimento microbiano nos alimentos.

Tratamentos que conferem segurança ao leite e derivados.

Perigos microbiológicos, físicos e químicos.

Boas Práticas Agropecuárias (BPA).

Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

BIBLIOGRAFIA:

Livros:

ASSIS, L. de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014, 376 p.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

BELOTI, V. (Org.); TAMANINI, R.; NERO, L. A.; MOREIRA, M. A. S.; DILVA, L. C. C.; FAGNANI, R.; REIS, K. T. M. Leite: Obtenção, Inspeção e Qualidade. 1. ed. Londrina: Editora Planta, 2015. 417 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade do leite cru refrigerado, leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 de novembro de 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 de novembro de 2018.

DIAS, J. (Coord.); HEREDIA, L.; UBARANA, F.; LOPES, E. Implementação de sistemas da qualidade e segurança dos alimentos. 1. ed. Campinas: SBCTA, 2010. 94 p. v. 1.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 602 p.

GALHARDI, M.G.; BELLENZANI, J. R.; DIAS, R, R. L.; RIBEIRO, S. M.; HARES JÚNIOR, S. J.; SYLVIO, S. B. **Higiene e sanitização para as empresas de alimentos**. Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 39 p. (Manual: Série Qualidade).

GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA, C.B. **Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos**. 5. ed. Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24 p. (Manual: Série Qualidade).

GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Análise de perigos e pontos críticos de controle. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007. 94 p. (Série: Manuais Técnicos SBCTA).

GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Controle integrado de pragas. 1. ed. Campinas: SBCTA, 2003. 149 p. (Série: Manuais Técnicos SBCTA).

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 711 p.

KARAM, L. B.; MIGLIORANZA, L. H. S. Boas práticas de fabricação: Fácil. Londrina: UEL, 1998. 31 p.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

MARTH, E. H.; STEELE, J. L. Applied Dairy Microbiology. 2. ed. New York: Marcel Dekker, 2001. 744 p.

MINAS GERAIS (Estado). Portaria N° 1837, de 05 de julho de 2018. Dispõe sobre os parâmetros e padrões físico-químico e microbiológicos de alimentos de origem animal e água de abastecimento. Instituto Mineiro de Agropecuária. DOE, MG, 07 jul. 2018. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/material-curso-cfo-cfoc/doc_details/3704-portaria-no-1837>. Acesso em: 06 ago. 2019.

NASCIMENTO NETO, F. Recomendações básicas para aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 243 p.

RICHARDS, N. S. P. S. Novo Riispoa Comentado. Leite e Derivados. 1. ed. Setembro Editora, 2017. 144 p.

SENAI. Série Qualidade e Segurança Alimentar. Projeto APPCC Indústria. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAI/DN, 2000.

SOLER, M.; VEIGA, P. Boas práticas de fabricação: normas para a indústria de alimentos. Campinas: ITAL, 2002. 47 p.

Periódicos:

Brazilian Journal of Food Technology.

Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Food Control.

Food Science and Technology.

Foodborne Pathogens and Disease.

Journal of Dairy Science.

Journal of Food Quality.

Journal of Food Science.