



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO						
Disciplina Controle de Qualidade na Produção e Processamento do Leite					Código 528033	
Departamento Veterinária Preventiva					Sigla da Unidade FV	
Professor Responsável pela Disciplinas Prof. Cláudio Dias Timm					Matrícula do SIAPE 7421676	
Outros Professores Envolvidos Prof. Rogério Fôlha Bermudes Prof. Márcio Nunes Corrêa					Instituição UFSM UFPeI	
Semestre Letivo	Duração em Semanas	Carga Horária Semanal 3			Carga Horária Total 51	
I (X)		Teóricas	Exercício	Prática	Total	Número de Créditos
II ()	17	2		1	3	3
Pré-Requisitos						

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.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA

1. Mestrado em Veterinária (Programa de Pós-graduação em Veterinária)	(OP)
2. Doutorado em Veterinária (Programa de Pós-graduação em Veterinária)	(OP)
3.	()
4.	()
5.	()
6.	()

Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo

____/____/____ Data	_____ Assinatura do Responsável pela disciplina
APROVAÇÃO	
Departamento	
____/____/____ Data	_____ Assinatura do Chefe do Depto e carimbo
COCEPE	
____/____/____ Nº da Ata da Reunião	____/____/____ Data da Aprovação
_____ Assinatura do Diretor Departamento de Pós Graduação e carimbo	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

PROGRAMA ANALÍTICO	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
1. Apresentação do programa e cronograma de atividades	1
2. Aspectos higiênico-sanitários e de manejo que afetam a qualidade do leite	5
3. Aspectos nutricionais relacionados com a qualidade do leite	5
4. Alterações metabólicas relacionadas com a qualidade do leite	5
5. Visita a estabelecimentos produtores de leite (observação da produção higiênico-sanitária do leite)	8
6. Avaliação do manejo higiênico-sanitário de produção de leite das propriedades visitadas	5
7. Boas práticas de fabricação (BPF) / Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)	5
8. Visita a indústrias de laticínios (observação de fluxogramas de produção para identificação de PCs e PCCs)	7
9. Elaboração de plano APPCC para o fluxograma selecionado	10



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Nº de Ordem	Referências
1	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.
2	_____. 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.
3	_____. 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.
4	_____. 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.
5	_____. 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.
6	_____. 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.
7	GUIA PARA ELABORAÇÃO DO PLANO APPCC. Projeto APPCC . Convênio CNI/SENAI/SEBRAE. Brasília, SENAI/DN, 1999. 173 p.
8	SANTOS, M.V.S.; FONSECA, L.F.L. Qualidade do leite e controle de mastite . São Paulo: Lemos Editorial, 2000. 176 p.
9	TRONCO, V.M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite . 2ª ed. Santa Maria: UFSM, 2002, 166 p.