



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS SANTARÉM

Disciplina: Controle de Qualidade	
Área de Conhecimento: Recursos Naturais	Período Letivo: 1º Semestre
Tipo: Eixo Tecnológico	Carga Horária: 40 H/a 33,3 H/r
Ementa: O pescado como alimento e suas características específicas; Manejo do sistema de produção aquícola e a qualidade do pescado; Alterações no pescado pós-morte; Microbiota do pescado; Toxinfecções alimentares por consumo de pescado; Métodos de conservação do pescado; Avaliação e controle da qualidade do pescado; Métodos de avaliação da qualidade do pescado; Controle higiênico-sanitário; Sanitização nas indústrias de processamento do pescado; Sistemas de controle da qualidade do pescado (APPCC, BPF, PPHO); Legislação e normas da vigilância sanitária (RIISPOA); Controle de qualidade dinâmico em beneficiadoras do pescado.	
Bibliografia Básica: ALMEIDA, Oriana Trindade de (Org.). <i>A indústria pesqueira na Amazônia</i> . Manaus, AM: Ibama/ProVárzea, 2006. ^[1] GONÇALVES, Alex Augusto. <i>Tecnologia do Pescado</i> . São Paulo: Atheneu. 2011. INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO;. <i>Processamento de pescado</i> . 2. ed. rev. Fortaleza, CE: D. Rocha; Brasília: Ministério da Ciência e Tecnologia, 2004. JAY, James M.; TONDO, Eduardo Cesar (Trad.). <i>Microbiologia de alimentos</i> . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. ^[1] ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). <i>Tecnologia de alimentos vol.2: alimentos de origem animal</i> . Porto Alegre: Artmed, 2005.	
Bibliografia Complementar: COULTATE, P. <i>Alimentos: a química de seus componentes</i> . 3a.ed., Editora Artmed, 2004. ^[1] GERMANO, M. I. S. e GERMANO, P. M. L.. <i>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</i> . 3a.ed., Editora Manole, 2008. ^[1] HUSS, H.H. <i>Garantia da Qualidade dos Produtos da Pesca</i> . Roma: FAO, 1997. JAY, J. M. <i>Microbiologia de alimentos</i> . 6a.ed., Editora Artmed, 2005. ^[1] OGAWA, M. E MAIA, E. L. <i>Manual de Pesca: Volume I: Ciência e tecnologia do Pescado</i> . São Paulo, Livraria Varela, 1999. VIEIRA, R. H. S. F. <i>Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: Teoria e prática</i> . Ed. Livraria Varela. 380p. São Paulo, 2003.	