

CONTROLE DE QUALIDADE II**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Na disciplina são abordados temas relativos à produção de medicamentos, cosméticos e correlatos, bem como o controle de qualidade dos mesmos por meio de métodos físicos, químicos e físico-químicos e microbiológicos. Em uma segunda etapa, serão feitos estudos das principais matérias-primas empregadas pela indústria de alimentos, bem como dos principais processos e operações industriais de beneficiamento e conservação dos alimentos. Subsidiar a formação do aluno nos aspectos relacionados com os conceitos de produção e controle de qualidade de medicamentos, cosméticos e correlatos. Subsidiar a formação do aluno nos aspectos relacionados com os conceitos de produção e controle de qualidade de alimentos.

TEMAS DAS AULAS

- Evolução da Qualidade / Controle de Qualidade *versus* Garantia de Qualidade
- Ferramentas da Qualidade
- Recebimento e Amostragem / Identificação de substâncias e impurezas
- Determinação de teor por titulometria, espectroscopia, cromatografia
- Métodos gerais de contagem microbiana – pour plate, spread plate, filtração por membrana, NMP
- Teste de esterilidade em formas farmacêuticas que necessitam cumprir com este requisito
- Endotoxinas microbianas e Pirogênios
- Processos gerais de produção farmacêutica
- Tecnologia de alimentos: conceitos e alcance social
- As principais operações e processos unitários na indústria de alimentos
- Fase de pré-tratamento no processamento de alimentos
- Fase de estabilização no processamento de alimentos
- Fase de acabamento no processamento de alimentos

METODOLOGIA

Aulas expositivas, Estudos Dirigidos.

Recursos Audiovisuais: Lousa, Data-show (multimídia), Artigos Científicos, Filmes.

AValiação

Avaliações dissertativas.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

- BRASIL. Farmacopeia Brasileira 5.ed., volume 1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2010. 524p. 1v/il.
- BRASIL. Farmacopeia Brasileira 5.ed., volume 2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2010. 808p. 1v/il.
- BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. v. 3, São Paulo, Atheneu, 1998.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo, Atheneu, 1996

Secundária

- BRASIL. Resolução RDC n.210 de 04 de agosto de 2003. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=9619&word=> Acesso em: 30 janeiro 2006.
[Determina a todos os estabelecimentos fabricantes de medicamentos, o cumprimento das diretrizes estabelecidas no Regulamento Técnico das Boas Práticas para a Fabricação de Medicamentos].
- BRASIL. Resolução RE n.899, de 29 de maio de 2003. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=5745&word=> Acesso em: 30 janeiro 2006.
[Determina a publicação do "Guia para validação de métodos analíticos e bioanalíticos"].
- BRITISH Pharmacopoeia. London: Her Majesty's Stationary Office, 1999.
- UNITED States Pharmacopoeia. 32.ed. Rockville: United States Pharmacopoeial Convention, 2008. NF27. 3v.

