

TERCEIRO PERÍODO

TA 19 - Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
40	33,33	2	T	20	0	20

EMENTA: Estudo das ferramentas em gestão da qualidade total e sistemas da qualidade para alimentos. BPFs/GMP: Boas Práticas de Fabricação/ Good Manufacturing Practices. POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados. Programa de pré-requisitos (PPR). APPCC / HACCP – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Hazard Analysis Critical Control Point). Gestão da qualidade. Global Food Safety Initiative (GFSI). Normas de Qualidade (ISO 22000) Certificação de Sistema de Segurança Alimentar (**FSSC 22000** Food Safety System Certification). Sistemas de Gestão em Segurança de Alimentos (SGSA) ou Food Safety System Certification (FSSC 22000). International Featured Standards (IFS). Consórcio do Varejo Britânico ou BRC (British Retail Consortium).

OBJETIVOS

Saber utilizar as Ferramentas em Gestão da Qualidade Total

Aptidão para implantar Sistemas da Qualidade para Alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

BPF – Boas Práticas de Fabricação

POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados

Programa de pré-requisitos (PPR).

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

ISO 9001 – Sistema de Gestão da qualidade.

ISO 22000 Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos

FSSC 22000 - Food Safety System Certification (Sistemas de Gestão em Segurança de Alimentos (SGSA)

Outros sistemas de certificação: International Featured Standards (IFS) / BRC (British Retail Consortium)

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo programático será ministrado através de aulas expositivas (SÍNCRONAS) e EaD (ASSÍNCRONAS)

Aulas SÍNCRONAS - realizadas dentro do período estabelecido pela disciplina quando das aulas presenciais, utilizando Google Meet.

As atividades ASSÍNCRONAS (vídeos, leitura de textos, atividades avaliativas, entre outras) serão realizadas através Google Classroom.

As INTERAÇÕES ocorrerão nas aulas síncronas, nos debates e discussões via Google Meet, e nos horários de atendimento com hora estipulada ou marcada em comum acordo.

As FREQUÊNCIAS serão computadas durante os momentos síncronos e por atividades avaliativas considerando obrigatória a realização de pelo menos 75% delas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

O desempenho dos alunos será feito através de: provas escritas, trabalhos de pesquisa e seminários. As avaliações do desempenho dos alunos resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N°424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro branco e pincel, datashow, computador, internet de qualidade,

Livros, artigos científicos.

Ambiente Virtual de Aprendizagem SIGAA, Google Meet e Google Classroom

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FORSYTHE, Stephen Junior. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed. 424 p.
2. PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão da qualidade: teoria e prática**. São Paulo: Atlas. xvii, 302 p. ISBN: 9788522471157.
3. LOBO, Renato Nogueira. **Gestão da qualidade: as 7 ferramentas da qualidade, análise e solução de problemas**. São Paulo: Érica 190 p. ISBN: 9788536503172.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela. 642 p. ISBN: 8585519533.
2. HAZELWOOD, D; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela. 140 p. ISBN: 858551907.
3. CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro; MIGUEL, Paulo Augusto C; GEROLOMO, Mateus Cecílio. **Gestão da qualidade ISO 9001: 2008: princípios e requisitos**. 4. ed. São Paulo: Atlas. 111 p. ISBN: 9788522465040.