

**CURSO DE GRADUAÇÃO EM FARMÁCIA
PLANO DE ENSINO**

| COMPONENTE CURRICULAR | CARGA HORÁRIA | | | | PERÍODO: |
|---|---------------|---------|----------|-------|------------|
| | Teórica | Prática | Extensão | Total | |
| Garantia da Qualidade em Alimentos | 52 | --- | ---- | 52 | 10º/2024.1 |
| PROFESSOR RESPONSÁVEL: Silvia Menezes de Faria Pereira | | | | | |

EMENTA:

Introdução a Qualidade na cadeia produtiva dos alimentos. Sistema de Gestão. Caracterização das Ferramentas utilizadas no controle da qualidade: Boas práticas de fabricação (BPF). Aplicação dos Padrões de identidade e qualidade. Definição dos Requisitos higiênico-sanitários da indústria de alimentos. Descrição dos Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Estudo das Normas nacionais e internacionais. Investigação sobre a Legislação de alimentos. Definição de Auditorias técnicas e certificações específicas.

OBJETIVOS:

- Analisar os aspectos envolvidos no controle de qualidade de alimentos
- Conhecer as Ferramentas utilizadas no controle da qualidade: Boas práticas de fabricação (BPF), APPCC.
- Aprender e correlacionar os Padrões de identidade e qualidade, com a legislação vigente.
- Conhecer as Legislações de Alimentos.
- Conhecer as normas nacionais e internacionais de produção de alimentos e no controle de qualidade;
- Organizar o departamento de controle de qualidade de alimentos;
- Avaliar os sistemas implantados, as etapas e os itens de produção, certificações.

UNIDADES DE ENSINO:

Qualidade na cadeia produtiva dos alimentos: Conceitos e evolução da qualidade; Sistemas de gestão da qualidade: Manual da qualidade.

Manuseio da Legislação de alimentos: Legislação e controle de alimentos no Brasil e no mundo; Legislação brasileira: Padrões de identidade e qualidade; Padrões microbiológicos de alimentos; Aditivos em alimentos; Registro e rotulagem e rotulagem nutricional de alimentos.

Requisitos higiênico-sanitários da indústria de alimentos: ambientes e instalações de processamento de alimentos; Higiene dos manipuladores de alimentos

Fundamentos de higiene na indústria de alimentos: Definições; Perigos de natureza biológica, química e física; Propriedades e mecanismos de ação de agentes detergentes e sanitizantes; sanificação

Boas Práticas de Fabricação (BPF): Histórico, conceito e importância; Legislação relacionada; Boas práticas na cadeia produtiva (campo, indústria, laboratório); Etapas de implantação

Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) / Procedimento Operacional Padrão (POP): Conceito e importância; Legislação relacionada; Etapas de implantação

Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): Histórico, conceitos e importância; Legislação relacionada; Etapas de Implantação do Sistema APPCC

Normas ISO de interesse à agroindústria de alimentos: Normas ISO 9000 e 22000 e 14000: Histórico, conceito e importância; Etapas de implantação, certificação e manutenção da certificação.

Outras ferramentas de qualidade: Programas 5S, Ciclo PDCA: Histórico, conceito e importância, Diagrama de Causa e Efeito.

Certificações específicas de produtos de interesse à indústria de alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO:

Atividades Remotas. Aulas expositivas dialogadas. Atividade de busca ativa. Estudos em grupos. Seminários. Atividades integradoras com outros componentes curriculares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia:** ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 320 p.

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia:** ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536323473/cfi/0!4/2@100:0.00>. Acesso em: 3 abr. 2024.

DIAS, Juliane (coord.). **Implementação de sistemas da qualidade e segurança dos alimentos, v. 1.** Londrina, PR: Midiograf, 2010. 130, [12] p.

DIAS, Juliane (coord.). **Implementação de sistemas da qualidade e segurança dos alimentos, v. 2.** Londrina, PR: Midiograf, 2012. 138 p.

TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos.** Porto Alegre, RS: Sulina, 2012. 263 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. atual. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância**

sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 6. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/cfi/0!/4/2@100:0.00>. Acesso em: 3 abr. 2024.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões (org.). **Sistema de gestão:** qualidade e segurança dos alimentos. Barueri, SP: Manole, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946/>. Acesso em: 5 abr. 2024.

RIEDEL, Guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 455 p.

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição:** introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, c2002. 278 p.

Periódico

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY = CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Campinas, SP: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1981- ISSN1678-457X versão *online*. Trimestral. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?sCript=sci_issues&pid=0101-2061&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 3 abr. 2024.