

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<b>NOME DO COMPONENTE CURRICULAR: Controle de Qualidade de Alimentos</b>
<b>CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO</b>
<b>SÉRIE: 1º ANO</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 80 h/a (67 h/r)</b>
<b>DOCENTE RESPONSÁVEL:</b>
EMENTA
Definição de qualidade. Sistema de certificação de qualidade. Organização e atribuições do CQ nas indústrias de alimentos. Estabelecimento de normas e padrões de identidade e qualidade. Atributos de qualidade. Avaliação da cor, textura, viscosidade e sabor. Controle estatístico de qualidade. Correlação entre medidas objetivas e subjetivas. Desenvolvimento de novos produtos. Implementação dos programas de qualidade na industrialização de alimentos. Boas práticas de fabricação (BPF). Sistema de análises e perigo de pontos críticos de controle (APPCC). Legislação pertinente.
OBJETIVOS
<b>Geral</b> Ao final da disciplina, o aluno será capaz de adotar programas e métodos na indústria de alimentos para obter e manter os produtos com padrões de qualidade, bem como fazer o controle de qualidade em cada etapa de processamento na elaboração dos alimentos industrializados.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução ao Controle de Qualidade (Histórico, definição, padrões de qualidade).</li> <li>• Implementação de Programas de Qualidade na Indústria</li> <li>• Ciclo PDCA</li> <li>• Programas <i>LeanProduction</i>, <i>Just in Time</i> e <i>Benchmarking</i></li> <li>• Programa 5S <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Definição dos sensores, etapas de implantação.</li> </ul> </li> </ul>

- ✓ Brainstorming, Matriz de Decisão, Diagrama de Causa e Efeito, Folha de Verificação, Estratificação, Diagrama de Pareto, Histograma.
- Boas Práticas de Fabricação
  - ✓ Princípios higiênico-sanitários das matérias-primas, dos estabelecimentos, equipamentos, asseio pessoal, elaboração de alimentos e armazenamento. Etapas da elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- Procedimentos Padrão de Higiene Operacional
  - ✓ Requisitos para elaboração de manual.
- Procedimentos Operacionais Padrão
  - ✓ Requisitos para elaboração de manual.
- Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
  - ✓ Histórico, Programas de pré-requisitos, objetivos, benefícios, procedimentos preliminares, Etapas do Plano APPCC. Detalhamento dos princípios do sistema APPCC. Implantação.
- Controle Analítico de qualidade de alimentos
  - ✓ Amostragem, preparo das amostras. Determinação de sólidos solúveis (refratometria). Padronização de polpas e sucos. Testes de alizarol, acidez e densidade do leite.
- Ferramentas da qualidade.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas, dialogadas e com recursos audiovisuais;

Pesquisas em livros, trabalhos científicos e na legislação brasileira sobre os programas e os padrões de qualidade aplicados em diversos tipos de alimentos;

Aulas práticas experimentais em laboratório.

#### **AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Serão realizadas 2 provas com questões subjetivas, ao final de cada módulo de conteúdos (45 horas);
- Outros métodos complementares para medir o desempenho do aluno serão através de exercícios teórico-práticos e trabalhos de pesquisa;
- Os alunos serão avaliados continuamente mediante seu desempenho e evolução durante as aulas teóricas e práticas.

#### **RECURSOS NECESSÁRIOS**

Como apoio e ilustração dos conteúdos serão usados:

→ Data show;

→ Pincel e Quadro branco;

- Textos para complementar o conteúdo apresentado;
- Livros apresentados na bibliografia básica e complementar.

## BIBLIOGRAFIA

### Básica

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1995.

BRASSARD, M. **Qualidade: ferramentas para uma melhoria contínua**. Qualitymark editora. Rio de Janeiro, 1992.

### Complementar

NASCIMENTO NETO, F. **Roteiro para elaboração de manual de Boas Práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, 15 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, 21 out. 2002.