

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
Curso: Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio/PROEJA
Série: 1ª Série
Carga Horária Anual: 80 h/a (67 h/r)
Docente Responsável: Maria da Dores Sales
EMENTA
<p>Conceito de higiene alimentar. Agentes e processos de limpeza e sanitização industrial. Doenças transmitidas por Alimentos. Boas Práticas de Fabricação. Procedimento Padrão de Higiene Operacional. Sistema APPCC. Definição de qualidade. Sistemas de certificação e programas da qualidade. Organização e atribuições do Controle de qualidade nas agroindústrias. Padrões de identidade e qualidade. Controle estatístico de qualidade. Correlação entre medidas objetivas e subjetivas. Legislação Pertinente.</p>
OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <p>Adotar e aplicar programas e métodos na indústria de alimentos para obter e manter os produtos com padrões de qualidade.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as contaminações de alimentos e focos de contaminação durante o processamento de alimentos. • Fazer o processo de higienização e sanificação de instalações de uma agroindústria. • Desenvolver manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO). • Desenvolver o sistema APPCC na indústria alimentícia. • Compreender o conceito e o processo de evolução da qualidade. • Reconhecer a importância das normas da qualidade. • Identificar os requisitos necessários para a implantação de um sistema da qualidade. • Compreender as características de cada etapa componente de um sistema da qualidade. • Identificar as principais ferramentas da qualidade de utilização na gestão de uma agroindústria. • Identificar as legislações pertinentes as indústria de alimentos
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

<p>Higiene na agroindústria</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conceitos básicos de higienização; alimento seguro; contaminação de alimentos; Agentes e processos de limpeza e sanitização da indústria de alimentos; controle e qualidade da água. <p>Aplicação das Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Padronizados</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ de Higiene Operacional e Sistema APPCC. Prática: Desenvolvimento do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos PPHO.
<p>Interpretação de legislações pertinentes</p> <p>Controle de qualidade</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Introdução a controle de qualidade; Implementação de programas de qualidade na agroindústria; Programa 5S; Ciclo PDCA; Programas Lean Production, Just in time e Benchmarking. ✓ Brainstorming; Matriz de decisão, Diagrama de Causa e efeito; Folha de verificação; Estratificação; Diagrama de Pareto; Histograma. ✓ Controle analítico de qualidade de alimentos: Amostragem; Preparo de amostra; Padronização de polpas e sucos; Análises de qualidade dos alimentos. <p>Ferramentas da qualidade.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivas e dialogadas.</p> <p>Elaboração de trabalhos e projetos</p> <p>Atividades práticas e exercícios para melhor fixação do entendimento dos conceitos teóricos.</p>
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<p>As avaliações devem ser contínuas e sistemáticas e podem ser realizadas por meio de provas (teóricas e/ou práticas) com questões objetivas e/ou dissertativas e/ou pelo desempenho na prática (quando houver). Também podem ser realizadas atividades como trabalhos (impressos, apresentações, exercícios; relatórios, laudos e etc) e os aspectos qualitativos (participação, assiduidade, envolvimento, responsabilidade, compromisso e outros).</p>
RECURSOS NECESSÁRIOS
<p>Quadro, Projetor, Vídeos/DVDs, Periódicos/Livros/Revistas/Links, Equipamento de Som, Laboratórios e Softwares.</p>
BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

FARIAS, Roberto Maia. Manual de segurança na higiene e limpeza. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.

BALLESTERO-ALVAREZ, María Esmeralda. Gestão de qualidade, produção e operações. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

CARVALHO, Marly Monteiro de; PALADINI, Edson Pacheco. (coord.) Gestão da Qualidade: teoria e casos. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

COMPLEMENTAR

GERMANO, Maria Izabel Simões. Treinamento de manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.

GOMES, José Carlos. Legislação de alimentos e bebidas. 3 ed. Viçosa: UFV, 2011

ASSIS, Luana de. Alimentos seguros. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.

PALADINI, Edson Pacheco. Avaliação estratégica da qualidade. 2 ed. São

Paulo: Atlas, 2011

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

CECCHI, Heloisa Mascia. Fundamentos teóricos e práticas em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 2003.

CHELSOM, John V.; PAYNE, A. C.; REAVIL, L. R. P. Gerenciamento: para engenheiros, cientistas e tecnólogos. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC.