

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome:</b> Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
<b>Curso:</b> Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio/PROEJA
<b>Série:</b> 1ª Série
<b>Carga Horária Anual:</b> 80 h/a (67 h/r)
<b>Docente Responsável:</b> Maria da Dores Sales
<b>EMENTA</b>
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.
<b>OBJETIVOS</b>
<b>GERAL</b>
Adotar e aplicar programas e métodos na indústria de alimentos para obter e manter os produtos com padrões de qualidade.
<b>ESPECÍFICOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as contaminações de alimentos e focos de contaminação durante o processamento de alimentos.</li> <li>• Fazer o processo de higienização e sanificação de instalações de uma agroindústria.</li> <li>• Desenvolver manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO).</li> <li>• Desenvolver o sistema APPCC na indústria alimentícia.</li> <li>• Compreender o conceito e o processo de evolução da qualidade.</li> <li>• Reconhecer a importância das normas da qualidade.</li> <li>• Identificar os requisitos necessários para a implantação de um sistema da qualidade.</li> <li>• Compreender as características de cada etapa componente de um sistema da qualidade.</li> <li>• Identificar as principais ferramentas da qualidade de utilização na gestão de uma agroindústria.</li> <li>• Identificar as legislações pertinentes as indústria de alimentos</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>

**Higiene na agroindústria**

- ✓ 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.
- Aplicação das Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Padronizados
- ✓ de Higiene Operacional e Sistema APPCC. Prática: Desenvolvimento do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos PPHO.

**Interpretação de legislações pertinentes****Controle de qualidade**

- ✓ 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.

**Ferramentas da qualidade.****METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e dialogadas.

Elaboração de trabalhos e projetos

Atividades práticas e exercícios para melhor fixação do entendimento dos conceitos teóricos.

**AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

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).

**RECURSOS NECESSÁRIOS**

Quadro, Projetor, Vídeos/DVDs, Periódicos/Livros/Revistas/Links, Equipamento de Som, Laboratórios e Softwares.

**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 Esméralda. 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.
- CECCCHI, 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.