



PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome do Componente Curricular: GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA EM ALIMENTOS

Curso: TECNOLOGIA EM AGROECOLOGIA

Série/Período: 6

Carga Horária: 60h

Carga Horária:

Carga Teórica: 60h

Docente Responsável:

EMENTA

Conceito de segurança e qualidade sob o enfoque alimentar: segurança do alimento. Conceitos ampliados de segurança e qualidade alimentar. Abordagens relacionadas à segurança e à qualidade alimentar. Coordenação vertical por meio de qualidade: conceito e implicações da assimetria da informação, utilização de selos e certificados. Enfoques básicos para a qualidade: no produto, usuário, fabricação, valor. Etapas do ciclo de produção e a qualidade. Parâmetros para a dimensão da qualidade total do produto. Princípios e ferramentas da gestão da qualidade total. Qualidade no desenvolvimento do produto. Padronização, segurança do alimento e rastreabilidade. Modelos de programas de gestão da qualidade.

OBJETIVOS

Geral

- Compreender a importância da aplicação consistente de sistemas de gestão de qualidade no controle adequado de riscos e perigos nos alimentos.

Específicos

- Conceituar qualidade e seus parâmetros;
- Conceituar gestão da qualidade e seus principais modelos;
- Planejar a elaboração de programas de qualidade;
- Entender as principais especificidades pertinentes à gestão de qualidade no campo e na agroindústria.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I. Segurança dos alimentos: conceitos e definições;
- II. Programa de Boas Práticas Agrícolas: boas práticas agrícolas na pré-colheita e na pós-colheita;
- III. Segurança na produção agrícola;
- IV. Enfoques para a qualidade;
- V. Etapas do ciclo de produção e a qualidade;
- VI. Parâmetros e dimensões da qualidade total do produto;
- VII. Princípios e ferramentas da gestão da qualidade total;
- VIII. Qualidade no desenvolvimento do produto e metodologia do QFD;
- IX. Padronização, segurança do alimento e rastreabilidade;
- X. Modelo para elaboração de programas de gestão de qualidade;
- XI. Certificação na produção dos alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

A apresentação do conteúdo dar-se-á mediante aulas teóricas, apoiadas em recursos audiovisuais e computacionais. Aplicação de trabalhos individuais, apresentações de seminários e lista de exercícios.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, pesquisas, seminários);

RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro Branco, Pinceis Coloridos e Projetor Multimídia.

PRÉ-REQUISITO

BIBLIOGRAFIA

Básica

BATALHA, M. O. (Coord.). **Gestão Agroindustrial**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2009. 1v.
CARVALHO, Marly Monteiro de; PALADINI, Edson Pacheco. (coord.) **Gestão da Qualidade: teoria e casos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4 ed. Barueri: Manole, 2011.

Complementar

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
BALLESTERO-ALVAREZ, María Esmeralda. **Gestão de qualidade, produção e operações**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
PALADINI, Edson Pacheco. **Avaliação estratégica da qualidade**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011.
PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão da Qualidade: teoria e prática**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2012.