

<b>COMPONENTE CURRICULAR: QUALIDADE APLICADA AO PROCESSAMENTO DE PESCADO</b>
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM PESCA (PROEJA)
<b>SÉRIE:</b> 2º ANO
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 100 HORAS
<b>DOCENTE:</b> LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE
<b>EMENTA</b>
Introdução à qualidade; Microrganismos de importância para o pescado; Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA); Potenciais perigos encontrados no pescado; Programas de qualidade aplicados ao processamento de pescado: 5S, Boas Práticas de Fabricação (BPF), Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Métodos de Avaliação da qualidade do pescado.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAIS</b></p> <p>Compreender a importância da qualidade para viabilizar e manter a empresa de beneficiamento/processamento de pescados no mercado, conhecendo as principais ferramentas necessárias para este fim.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o significado da palavra QUALIDADE;</li> <li>• Identificar os principais microrganismos associados à deterioração e patologias transmitidas pela ingestão do pescado;</li> <li>• Diferenciar as DTA;</li> <li>• Conhecer os perigos potenciais que podem ser encontrados no pescado;</li> <li>• Diferenciar os principais programas de qualidade empregados na indústria pesqueira e conhecer suas finalidades;</li> <li>• Aplicar o conceito de 5S;</li> <li>• Conhecer e aplicar as BPF;</li> <li>• Conhecer e elaborar um Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e uma Instrução de Trabalho (IT);</li> <li>• Conhecer o sistema APPCC;</li> <li>• Preencher uma planilha APPCC;</li> <li>• Preparar materiais para análise microbiológica;</li> <li>• Realizar análises de plaqueamento e tubos múltiplos;</li> <li>• Realizar contagens em placas e tubos e saber interpretar os resultados;</li> <li>• Diferenciar e reconhecer a importância das análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais no controle de qualidade de pescados.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito de QUALIDADE;</li> <li>• Principais microrganismos associados à deterioração e patologias transmitidas pela ingestão do pescado;</li> <li>• DTA;</li> <li>• Perigos potenciais que podem ser encontrados no pescado;</li> <li>• Programas de qualidade empregados na indústria pesqueira: 5S, BPF e sistema APPCC;</li> <li>• Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)</li> <li>• Instrução de Trabalho (IT);</li> <li>• Preenchimento de planilhas de qualidade;</li> <li>• Preparo de materiais para análise microbiológica;</li> <li>• Análises de plaqueamento e tubos múltiplos;</li> <li>• Interpretação e contagem em placas e tubos múltiplos;</li> <li>• Importância das análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais no controle de</li> </ul>

qualidade de pescados.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc).
- Estudo de caso para consolidar os conhecimentos teóricos.
- Estudos de grupos e apresentações orais.
- Aulas práticas.
- Visitas técnicas.
- Poderão ser utilizados Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações serão contínuas e ocorrerão por *feedback*, através de perguntas realizadas no decorrer da aula, exercícios teóricos ao final de cada conteúdo programático ministrado, além de discussões, estudo de caso, relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas, apresentações de trabalhos em grupo e palestras.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

- Projetor multimídia, quadro branco e pincéis.
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.
- Vídeos.
- Televisão.
- Laboratório de análises microbiológicas.
- Laboratório de informática.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### BÁSICA

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4ª edição. Editora: Manole. 2011. 1088 p.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2013. 94 p.

##### COMPLEMENTAR

BRASIL, Ministério da saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico Sobre Os Padrões Microbiológicos para Alimentos. **Diário Oficial**. Brasília, DF. 10 de janeiro de 2011.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

SANTOS JUNIOR, C. J. dos. **Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. 2a ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214 p.

VERMELHO, A. B. et al. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 239 p.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão de segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263 p.