**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

|  |
| --- |
| **DISCIPLINA: Controle de Qualidade e Higienização na Agroindústria** |
| **Código:** |  |
| **Carga Horária Total: 40h** | **CH Teórica: 20h CH Prática: 20h** |
| **CH –** Prática como componente Curricular do Ensino: |  |
| **Número de Créditos:** | 04 |
| **Pré-requisitos:** |  |
| **Semestre:** | 2° ano |
| **Nível:** | Técnico integrado ao ensino médio |
| **EMENTA** |
| Importância da higiene e controle microbiológico dos alimentos. Métodos de Higienização. Práticas de limpeza e sanitização em processos agroindustriais. Controle e avaliação da qualidade de alimentos. Implementação de sistemas de prevenção de controle. Boas práticas de fabricação de alimentos. Controle higiênico-sanitário de alimentos através das ferramentas da qualidade. Legislações vigentes no Brasil. Legislação sanitária dos alimentos. |
| **OBJETIVO** |
| * Compreender a importância das práticas de higienização na agroindústria;
* Aprender a aplicar os princípios fundamentais, as ferramentas e os sistemas de controle de qualidade em processos agroindustriais;
* Conhecer as bases técnicas das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e dos Procedimentos operacionais Padronizados de higiene alimentar aplicadas à processos agroindustriais;
* Compreender a legislação que rege o controle sanitário dos alimentos.
 |
| **PROGRAMA** |
| **Unidade I –** HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR1.1 Conceitos de higiene e segurança alimentar1.2 Contaminação dos alimentos1.3 Legislação dos alimentos**Unidade II –** HIGIENIZAÇÃO NA AGROINDÚSTRIA2.1 Processo de Higienização na agroindústria; Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios2.2 Métodos de Limpeza e Sanitização2.3 Classificação dos sanitizantes2.4 Classificação das superfícies**Unidade III –** SISTEMAS DE QUALIDADE3.1 Sistemas de qualidade para indústria de alimentos3.2 Ferramentas do sistema de qualidade3.3 Programa 5S3.4 POP’s – Procedimentos Operacionais Padronizados3.5 PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional3.6 BPFs/GMP: Boas Práticas de Fabricação/Good Manufacturing Practices3.7 ISO 22000**Unidade VI –** AUDITORIAS4.1 Auditoria e controle em estabelecimentos que produzem, armazenam, manipulam alimentos4.2 Aplicação de Check List |
| **METODOLOGIA DE ENSINO** |
| Aulas teóricas expositivas e dialogadas. Compreensão do conteúdo por meio da elaboração de trabalhos.Apresentação de trabalhos, atividades práticas e exercícios para melhor fixação do entendimento dos conceitos teóricos. Os principais recursos utilizados são: quadro e pilotos; data-show, notebook, caixas de som, textos e mapas didáticos correlatos à temática da disciplina, além dos equipamentos específicos dos conteúdos. |
| **AVALIAÇÃO** |
| Os instrumentos de avaliação podem ser: seminários, trabalhos, produção textual, realização de evento/projeto, participação nas práticas, participação em aulas de campo/visitas técnicas, elaboração de materiais digitais (áudio, vídeo, podcast/ post/outros), prova, síntese e Debates. A sistemática de avaliação ampara-se nas recomendações do ROD. |
|  **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** |
| ANDRADE, Nélio José de. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa, MG: CPT, 2008. 368 p. (Pequenas indústrias). ISBN 9788576012689.ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros**: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018. 374 p., il. ISBN 97888539622481.FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002. 173 p. ISBN 8585519630. |
|  **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** |
| COSTA, Maria Célia Rodrigues da. **Controle sanitário na produção de polpa de frutas**: estudo de caso em uma agroindústria de produção familiar no município de Limoeiro do Norte - CE. Orientação de Séfura Maria Assis Moura. Coorientacao de Ana Maria de Abreu Siqueira. Limoeiro do Norte: IFCE - Campus Limoeiro do Norte, 2021. Monografia. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo\_sophia=99732. Acesso em: 3 Oct. 2022.ANDRADE, Nélio José de. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa, MG: CPT, 2008. 368 p. (Pequenas indústrias). ISBN 9788576012689.LIMA, Dark Antonia Lucas Farrapo. **Aplicação do programa 5S no setor de pré-pesagem de uma panificadora da cidade de Sobral/Ceará**. [2019. 39 p. TCC (Especialização) Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Sobral, Sobral, 2019, Sobral. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo\_sophia=99797. Acesso em: 3 Oct. 2022.PAS - PROGRAMA ALIMENTO SEGURO. **As boas práticas II**: cartilha 3. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2006. 24 p. (Qualidade e segurança alimentar). ISBN 8574581925.PAS - PROGRAMA ALIMENTO SEGURO. **Cartilha do manipulador de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2005. 32 p. (Qualidade e segurança alimentar). ISBN 8574580910.VIEIRA, Francialda Marques Mota. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação através da portaria Centro de Vigilância Sanitária nº5/2013**: um estudo descritivo. [2017]. 16 p. Artigo Científico (Especialização) Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Sobral, Sobral, 2017, Sobral. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo\_sophia=99583. Acesso em: 3 Oct. 2022. |
| **Coordenador do Curso** | **Setor Pedagógico** |