

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE	
Código: SPANIF016	
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 60h CH Prática: 20h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	-
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Definição de Controle de Qualidade; Importância do Controle de Qualidade na Panificação; Programas de Qualidade (5S, BPF, APPCC); Avaliação dos sistemas de qualidade através de auditorias.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a importância do Controle de Qualidade para Panificação. ● Identificar as etapas operacionais que constituem um processo produtivo e os controles realizados em cada etapa; ● Conhecer o programa 5S e sua importância para Panificação; ● Aprender como implantar os sistemas de qualidade obrigatórios por legislação (BPF e APPCC), bem como gerenciá-los; ● Verificar como realizar auditorias de qualidade em panificação. 	
PROGRAMA	
UNIDADE I – PRINCÍPIOS GERAIS DO CONTROLE DE QUALIDADE	
<ul style="list-style-type: none"> ● Definição de controle de qualidade; ● Importância do Controle de Qualidade na panificação; ● Análises utilizadas para controle de qualidade em panificação; ● Aula prática: avaliação da qualidade de produtos da panificação comercializados nos estabelecimentos na cidade de Sobral/Ce 	
UNIDADE II – ETAPAS OPERACIONAIS E O CONTROLE DE QUALIDADE	
<ul style="list-style-type: none"> ● Recebimento de matérias-primas e embalagens ● Armazenamento de matérias-primas e embalagens ● Processo produtivo ● Armazenamento de produto acabado 	

- Expedição
- Aula Prática: verificação de layout de produção, identificação das etapas operacionais e descrição dos controles realizados em cada etapa.

UNIDADE III – PROGRAMA 5S

- Definição e importância do programa para melhoria das panificações;
- Estudo dos sentidos e sua aplicação na panificação,
- Aula Prática: aplicação do check-list de 5S para melhor compreensão do conteúdo nos laboratórios do IFCE Campus Sobral.

UNIDADE IV – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

- Introdução às Boas Práticas de Fabricação;
- Implantação e gerenciamento do programa;
- Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Manual de BPF;
- Procedimento Operacional Padronizado (POP);
- Instrução de Trabalho (IT).
- Aula Prática: aplicação de check-list de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos do ramo de panificação.
- Aula Prática: elaboração de manual de BPF, POP e IT.

UNIDADE V – ANÁLISES DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)

- Definição e importância para panificação;
- Plano APPCC;
- Princípios do sistema APPCC.

UNIDADE VI – AUDITORIAS DE QUALIDADE

METODOLOGIA DE ENSINO

A carga horária teórica será expositiva/dialogada, fazendo-se uso de debates, atividades, construção de material técnico como manual e plano.

A carga horária prática será trabalhada através de aula em laboratório, aplicação de *checklist* e construção de material técnico. As práticas serão avaliadas de acordo com o desempenho do aluno e contará como parte da nota. Serão realizadas 5 atividades práticas de 4 horas computando a carga horária de 20 horas.

RECURSOS

Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, metodologias ativas, gamificação e tecnologias educacionais digitais. Serão realizadas visitas técnicas a empresas da área de panificação para se avaliar o controle de qualidade adotado em seu processamento.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASTOS, M. S.R. **Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos alimentos**. Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste. Fortaleza, 2008. 438p.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011. 1034 p. ISBN 9788520431337.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 625 p. ISBN 8585519533.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALENCAR, R. T.; QUEIROZ, H. G. da Silveira; OLIVEIRA, Amanda Mazza Cruz de (Org.). **Cartilha de boas práticas em alimentos para manipuladores domiciliares**. Sobral-CE: SertãoCult, 2022.

CHENG, L. C.; MELO FILHO, L. D. R.. **QFD: desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos: o método que busca a satisfação do cliente e induz a construção de sistema robusto de desenvolvimento de produto nas organizações**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2017. 539 p. ISBN 9788521205418.

FERREIRA, S. M. R.. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002. 173 p. ISBN 8585519630.

NASCIMENTO NETO, F. **Roteiro para elaboração de manual de Boas Práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2005.

SANTOS, S. G. F. dos. **Treinando manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 134 p. ISBN 8585519509.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico