

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

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE	
Código:	SAGRO.014
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 60 CH Prática: 20
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	SAGRO.006
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Definição de Controle de Qualidade; Importância do Controle de Qualidade na Agroindústria; 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 Agroindústria; - Identificar as etapas operacionais que constituem um processo produtivo e os controles realizados em cada etapa; - Conhecer o programa 5S e sua importância para agroindústria; - Aprender como implantar os sistemas de qualidade obrigatórios por legislação (BPF e APPCC), bem como gerenciá-los; - Verificar como realizar auditorias de qualidade em agroindústrias. 	
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 agroindústria; • Análises utilizadas para controle de qualidade em agroindústrias; • Aula prática: avaliação da qualidade de alimentos 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	
<ul style="list-style-type: none"> • Definição e importância do programa para melhoria das agroindústrias; • Estudo dos senso e sua aplicação na agroindústria. • 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)	

<ul style="list-style-type: none"> • 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 alimentício. • Aula Prática: elaboração de manual de BPF, POP e IT. <p>UNIDADE V – Análises de Perigo e pontos críticos de controle (APPCC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição e importância para agroindústria; • Plano APPCC; • Princípios do sistema APPCC. <p>Unidade VI – Auditorias de qualidade</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>A carga horária teórica será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates, atividades, construção de material técnico como manual e plano. Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, metodologias ativas, gamificação e tecnologias educacionais digitais.</p> <p>A carga horária prática será trabalhada através de aula em laboratório, aplicação de check-list 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.</p> <p>Poderão ser utilizadas ainda como estratégias visitas técnicas a empresas de alimentos para se avaliar o controle de qualidade adotado em seu processamento.</p>
RECURSOS
<p>Para o desenvolvimento da disciplina serão necessários os seguintes recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico; ▪ Recursos audiovisuais; ▪ Insumos de laboratórios; ▪ Transporte para visita técnica.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina Controle de Qualidade ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, contínuo e processual, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. <p>- Desempenho nas atividades avaliativas com uso de recursos de tecnologias educacionais digitais;</p> <p>- Performance e interatividade em propostas que envolvam a gamificação.</p>

Para as aulas práticas, os alunos serão avaliados de acordo com seu desempenho durante a atividade, bem como na elaboração de relatórios, manuais e planos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALENCAR, R.T; QUEIROZ, H.G.S; OLIVEIRA, A.M.C. **Cartilha de Boas Práticas em Alimentos para Manipuladores Domiciliares**. Sobral: Livraria Sertão Cult, 2022.31p. DOI 10.35260

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, J.E.T; MORAES, G.M.D; QUEIROZ, H.G.S. **Gestão da Qualidade e Segurança dos alimentos: coletânea de pesquisas acadêmicas**. Sobral: Livraria Sertão Cult, 2020.219p. ISBN 9786587429014.

APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análise de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. 377 p. ISBN 8585519312.

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

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.

SÁ, D.A; OLIVEIRA, A.M.C; FARIAS, M.D.P. **Gestão da qualidade e segurança de alimentos. Vol 2**. Sobral: editora Sertão Cult, 2022. 262p. ISBN: 978-85-67960-91-3.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico