

**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: SISTEMAS DA QUALIDADE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS</b>		
<b>Código:</b>		<b>Carga Horária Total: 80h</b>
<b>Número de Créditos: 04</b>		<b>Nível: Graduação</b>
<b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b>		<b>Semestre: 03</b>
<b>CH Teórica: 70h</b>		<b>CH Prática: 0</b>
<b>CH Presencial: 80h</b>		<b>CH não presencial: 0</b>
<b>PCC: 0</b>	<b>EXTENSÃO: 10h</b>	<b>PCC/EXTENSÃO: 0</b>
<b>EMENTA</b>		
Conceito e evolução da qualidade. Normas da qualidade. Certificação. Programas de Qualidade para a produção agroindustrial.		
<b>OBJETIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecer conceitos da qualidade e sua evolução ao longo do tempo;</li> <li>2. Compreender os princípios do controle e garantia da qualidade;</li> <li>3. Identificar os princípios da gestão de qualidade na agroindústria;</li> <li>4. Reconhecer a importância das normas e certificações da qualidade.</li> </ol>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histórico e Evolução da Qualidade. <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Conceito de Qualidade;</li> <li>1.2. Processo Histórico de Evolução da Qualidade;</li> <li>1.3. Sistemas de Gestão da Qualidade;</li> <li>1.4. Gestão da Qualidade Total;</li> </ol> </li> </ol>		

<p>2. Normas Regulamentadoras.</p> <p>2.1. Introdução;</p> <p>2.2. Normas ISO 9000;</p> <p>2.3. Normas ISO 14000;</p> <p>2.4. Normas ISO 22000;</p> <p>2.5. Certificação;</p> <p>3. Ferramentas de Gestão da Qualidade no Campo.</p> <p>3.1. Introdução;</p> <p>3.2. Gestão em alimento seguro: Transgênicos e Agrotóxicos;</p> <p>3.3. Sistemas de produção agroecológicos;</p> <p>3.4. Boas Práticas Agrícolas (BPA);</p> <p>3.5. Produção Integrada de frutos (PIF);</p> <p>4. Ferramentas de Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos.</p> <p>4.1. Boas Práticas de Fabricação (BPF);</p> <p>4.2. Programa de Limpeza e Sanificação das Superfícies;</p> <p>4.3. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);</p> <p>4.4. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).</p>
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p>
<p>A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de apresentação e discussão de vídeos e textos científicos; seminários; visita técnica e emprego de metodologias ativas que auxiliem o processo de ensino-aprendizagem.</p>
<p><b>RECURSOS</b></p>
<p>Material didático-pedagógico (livros, artigos científicos, normas e regulamentos).</p> <p>Quadro branco, pincéis, apagador.</p> <p>Recursos audiovisuais.</p>

Insumos de laboratórios.

Roteiros de aulas práticas.

## **AVALIAÇÃO**

A avaliação será desenvolvida ao longo da disciplina, de forma processual e contínua, na qual a realização das atividades propostas no ambiente virtual serão avaliativas e baseadas na interação dos alunos.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala e sua capacidade de transpor a teoria abordada em situações da prática profissional;
- Grau de interação 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.

Os aspectos qualitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Senac Nacional: Rio de Janeiro. 2011.
2. GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4 rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p. ISBN 978-85-204-3133-7.
3. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014. 704 p., il. ISBN 9788577590193.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BERTIN, Brigitte. **Segurança de alimentos no comércio**. Rio de Janeiro: Senac DN, 2011. 239 p. Inclui referências. ISBN 978-85-7458-292-4.
2. EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. ISBN 85-7379-075-x.
3. MORTIMORE, Sara; WALLACE, Carol. **HACCP: enfoque prático**. 2. ed. Zaragoza (Espanha): Editorial Acribia, 1997. 427 p., il. ISBN 9788420009599.
4. TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. 2 reimp. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263 p., il. ISBN 9788520506097.
5. XIMENES, Luciano J. F. (organização). **Agroindústrias: boas práticas de fabricação de alimentos**. Brasília: SENAR, 2016. 38 p., il. (BNB ciência e tecnologia, 7). ISBN 978-85-7664-131-5.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

---

---