

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as provas e a participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SILVEIRA, J. C., LIVI, M. A. Introdução à informática: conceitos básicos . Porto Alegre: UFRGS, 2002.	
MEIRELLES, F. S. Informática: novas aplicações para microcomputadores . São Paulo: Makron Books, 1994.	
WEBER, R. F. Introdução à arquitetura de computadores . Porto Alegre: UFRGS, 1998.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
NORTON, P. Introdução à informática . São Paulo: Makron, 1996.	
SIMÃO, D. H. Introdução à Informática - Desvendando o Universo da Computação. 1. ed. São Paulo: Editora Viena, 2013.	
BARNIVIERA, R. Introdução À Informática . 2. ed. Curitiba: Editora LT, 2012.	
TORRES, G. Montagem de micros: para autodidatas, estudantes e técnicos . 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Terra, 2013.	
CAPRON, H. L.; JONHSON, J. A. Introdução à informática . 8. Ed. São Paulo: Editora Pearson, 2004.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		
Código:		
Carga horária total: 80h	CH Teórica: 80h	CH Prática: 0h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 4		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: I		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Definição de Qualidade; Principais tipos de contaminação alimentar; Conhecimento dos tipos de processamento, as boas práticas de fabricação que garantem a qualidade do produto final;		

Avaliação do alimento, se está dentro dos padrões de qualidade específico, através de análises químicas e microbiológicas.

OBJETIVOS

Conhecer dados sobre o produto, sobre o processamento ou serviço que nos leve a identificar suas qualidades; Implantar as normas de padrões de qualidade e identidade dos alimentos especificados pelos órgãos competentes; Realizar as boas práticas de fabricação, em qualquer tipo de processamento da indústria de carnes; Conhecer as principais legislações que envolvem a produção de alimentos.

PROGRAMA

1. Princípios Gerais de Controle
 - 1.1. Definição de qualidade e de controle de qualidade;
 - 1.2. Especificações de qualidade;
 - 1.3. A necessidade da qualidade nas indústrias de alimentos;
 - 1.4. As metas, estratégias e indicadores nas indústrias de alimentos;
 - 1.5. Histórico do controle de qualidade e suas principais fases.
2. Inspeção sanitária de alimentos.
3. Boas Práticas de Fabricação
 - 3.1. As Boas Práticas (BF) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF);
 - 3.2. Características de BP e BPF em diferentes setores (frigoríficos, supermercados, água);
 - 3.3. Os treinamentos de BPF
 - 3.4. Elaboração de treinamentos em BPF
4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)
 - 4.1. Características dos POP;
 - 4.2. Avaliação das BPF e POP;
 - 4.3. Elaboração e utilização dos “Check-Lists”;
 - 4.4. Legislação sobre BPF;
 - 4.5. Legislação POP
5. Introdução ao Sistema APPCC
6. Legislação Rotulagem de Alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, projetor multimídia e aulas de campo.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA JR, E. A. Manual de Controle Higiênico e Sanitário em Alimentos. São Paulo: Varela, 6ª ed., 2007. BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 1 ed., 2010. 320p. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Manole. 2008.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BRASIL, M.S. Portaria nº 1428 de 26/11/1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da União, seção 1, nº 229, de 02/12/1993. BRASIL, M.S. Portaria nº 326 de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, seção 1, de 01/08/1997. BRASIL, M.S. Resolução nº 275 de 21/10/2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, de 06/11/2001. BRASIL, M.S. Portaria nº 216 de 15/09/2004. Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, seção 1, de 16/09/2004. BRASIL, M.S. Resolução nº 259 de 20/09/2002. Regulamento Técnico Rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União, seção 1, de 23/09/2002.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

7.1. PUD - SEMESTRE II

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		
Código:		
Carga horária total: 80h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 20h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 4		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: II		
Nível: Técnico		