



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA: Segurança Alimentar</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2015/1	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga horária total:</b> 60h	<b>Código:</b> CAVG_CES.130
<b>Ementa:</b> Introdução ao controle de qualidade em alimentos, às boas práticas agrícolas e às boas práticas de fabricação, análise de perigos e pontos críticos de controle, estudo da instrução normativa 05/2000 do MAPA e ISO.	

## Conteúdos

### UNIDADE I - Introdução ao Controle de Qualidade em Alimentos

- 1.1 Histórico e evolução do controle de qualidade;
- 1.2 Causas e consequências do controle de qualidade em alimentos
- 1.3 Sistemas de controle de qualidade

### UNIDADE II – Boas Práticas Agrícolas

- 2.1 Princípios, objetivos e benefícios

### UNIDADE III – Boas Práticas de Fabricação

- 3.1 Princípios de organização
- 3.2 Ambiente e Instalações
- 3.3 Armazenamento e distribuição

### UNIDADE IV – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

- 4.1 Definição dos objetivos
- 4.2 Pré-requisitos
- 4.3 Análise de perigos e riscos
- 4.4 Os sete princípios do sistema APPCC
- 4.5 Implementação do sistema APPCC

### UNIDADE V – Instrução Normativa 05/2000 do MAPA

- 5.1 Objetivo e definições
- 5.2 Princípios gerais higiênicos sanitários
- 5.3 Requisito de higiene nos estabelecimentos
- 5.4 Higiene pessoal e requisitos sanitários
- 5.5 Requisitos de higiene na elaboração
- 5.6 Armazenamento, transporte e controle

### UNIDADE VI – ISO

- 6.1 Introdução e abrangência
- 6.2 ISO 9000
- 6.3 ISSO 22000

## Bibliografia básica

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

**IN 05/2000.** Disponível em:  
<http://www.ibravin.org.br/public/upload/legislation/1379429856.pdf>. Acesso em 15 de março de 2015.

MELLO, C.H.P.; et al. **ISO 9001: 2008:** sistema de gestão da qualidade para operações de produção e serviços. São Paulo: Editora Atlas, 2009.

### **Bibliografia complementar**

BATALHA, Mário Otávio (Coord.). **Gestão Agroindustrial:** GEPAI, Grupo de estudos e pesquisas Agroindustriais. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar.** Porto Alegre, RS: Artmed, 2002.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bentoda; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos:** Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, c2008.

GIOVANINNI, Eduardo; MANFROI, Vitor. **Viticultura e enologia:** Elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves, RS: IFRS, 2009.

Instituto Rio Grandense do Arroz. **Manual de boas práticas agrícolas.** Cachoeirinha, RS: IRGA, 2011.