



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

DISCIPLINA: Segurança Alimentar	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: 6º semestre
Carga horária total: 60h	Código: CAVG_CES.130
Ementa: 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.