



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

<b>DISCIPLINA:</b> Controle de Qualidade	
<b>Vigência:</b> a partir de 2018/1	<b>Período letivo:</b> 4º semestre
<b>Carga horária total:</b> 33,33 h	<b>Código:</b> BG_ALI.25
<b>Ementa:</b> Introdução aos princípios gerais do controle de qualidade. Definição de padrões de qualidade. Organização, planejamento, implantação e avaliação de programas de controle de qualidade. Estudo sobre as ferramentas do controle de qualidade. Caracterização do programa 5S. Estudo dos Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO). Fundamentação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Fundamentação das Boas Práticas de Fabricação (BPF). Demonstração da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Introdução aos Sistemas ISO.	

### Conteúdos

UNIDADE I – Introdução ao Controle de Qualidade em Indústrias de Alimentos

- 1.1 Conceitos gerais da Qualidade e Controle de Qualidade
- 1.2 Ferramentas de programas de controle de qualidade

UNIDADE II – Programas de Controle de Qualidade

- 2.1 5S
- 2.2 Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)
- 2.3 Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO)
- 2.4 Boas Práticas de Fabricação (BPF)
- 2.5 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- 2.6 Organização do Sistema de Gestão da Qualidade na indústria de alimentos – Sistemas ISO

### Bibliografia básica

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.
- FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.
- FELLOWS, P.; **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.

### Bibliografia complementar

- GALHARDI, M. G.; GIORDANO, J. C.; SANTANA, C. B. **Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos** (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.
- LOPES, E. A. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC n 275 da ANVISA**. São Paulo: Livraria Varela. 2004.