



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

DISCIPLINA: Controle de qualidade	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 74,66 h	Código:
CH Extensão: 14,0 h	CH Pesquisa: 0,0 h
CH Prática: 0,0 h	% EaD: 0,0 %
Ementa: 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. e. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

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**. 4ª ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

FELLOWS, P.; **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**; 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.



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

Bibliografia complementar

ALMEIDA, M. de F. da C. (org.). **Boas práticas de laboratório - 2º Edição**. Editora Difusão, 2013. (Biblioteca virtual)

BRINQUES, G. B. **Higiene e Vigilância Sanitária**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. (Biblioteca virtual).

FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R.; SANZ PÉREZ, B. **Higiene de los alimentos microbiología y HACCP**. 2. ed. Zaragoza (esp): Acribia, 2018.

FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

TONDO, E. D.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão de segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2012.