

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO	NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
FARA 15	SISTEMAS DE QUALIDADE EM ALIMENTOS	PGALI

CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
51	-	3 créditos		

EMENTA

Padrões de Identidade e qualidade. Organização e gerenciamento do sistema de controle de qualidade aplicado a alimentos. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Rotulagem de Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Medidas preventivas e ações corretivas. Rastreabilidade. Barreiras técnicas e legislação de alimentos. Controle estatístico da qualidade.

OBJETIVOS

Capacitar o aluno para a gestão do setor de Alimentos e Bebidas. Analisar as perspectivas de futuro da segurança dos alimentos. Conhecer os principais temas que envolvem a segurança dos alimentos. Discutir a importância da qualidade de alimentos em toda cadeia produtiva de alimentos. Conhecer os principais métodos para implantação das ferramentas de qualidade usadas nos setores de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Qualidade e Perigos; Boas Práticas; APPCC – histórico e importância; Análise de Risco; APPCC – implantação nas empresas de alimentos; PAS – Histórico, objetivos e ações na Bahia; Auditoria na indústria de alimentos; PIF; Eurep Gap; Produtos Orgânicos e Biodinâmicos; ANVISA; Rastreabilidade; Programa de Análise de Resíduos em Alimentos; Codex Alimentarius; ISO 22.000.

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Exposição teórica em sala de aula. Visitas técnicas a empresas. Seminários e exercícios.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Total de duas avaliações: Seminário = 10,0/ Trabalhos = 10,0.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, R. C. C.; ROSSI, L. P. R.; ALMEIDA, P. F. The Use of Bacteriophages in Bacterial Food Pathogen Regulation. In: Clark Denton; Richard J. Crosby. (Org.). Bacteriophages: Biology, Applications and Role in Health and Disease. 1ed. Hauppauge, NY: Nova Science Publishers, 2013, 139-148p.
- BOULOS, M.E.M.S. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. Varela, 1999. 278p.
- CARDOSO, R. C. V.; SANTOS, S. M. C.; SILVA, E. O. Street food and intervention: strategies and proposals for developing countries. In: Cardoso, R.C.V.; Companion, M.; Marras, S. R. (Org.). Street food: culture, economy, health and governance. 1ed. Londres: Routledge, 2014, 255-268p.
- CARDOSO; R. C. V.; STEFANO; M. C.; ROUTLEDGE, R. M. Street food: culture, economy, health and governance. 1. ed. London: Routledge, 2014. 320p. ISBN-13: 978-1138023680; ISBN-10: 113802368X.
- CODEX ALIMENTARIUS (FAO/WHO). Código Internacional de Práticas Recomendadas – Princípios Gerais de Higiene de los Alimentos- CAC/RCP 1-1996.rev.4. Codex Alimentarius: Roma, 2003.
- Elementos de apoio para o sistema APPCC. 2.ed. Brasília: SENAI/DN, 2000. 361p.
- FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.
- GARCÍA, J.L.L. Calidad alimentaria: riesgos y controles en la agroindustria. Madrid: Mundi Prensa, 1999. 316p.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. (org.) Sistema de gestão: qualidade e segurança de alimentos. 1 ed. Manole, 2012.
- GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 2 ed. Viçosa: UFV, 2009. 635 p
- HNATIO, J. Food Fraud: A Primer for the Food Industry for the European Food Industry. Food Quest TQ LLC, 2014.
- International Commission on Microbiological Specification for Foods. Application of the hazard analysis critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality. In: Microorganisms in foods, 1988. 357p.
- JÚNIOR, E.A.S. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2001. 475p.
- LOPES, E. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados. RDC nº. 275 ANVISA. Varela, 2004. 240p.
- Manual de elementos de apoio para o sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 278p.
- Opas HACCP. Instrumento essencial para inocuidade de alimentos. Buenos Aires, 2001. 333p.
- Organización Mundial de la Salud. Definiciones y procedimientos generales del HACCP para su uso por el codex. Comisión del Codex Alimentarius. Washington, 1991. 11p.
- SENAI. Boas Práticas de Fabricação. Salvador: SENAI-DR BA, 2005.
- YIANNAS, F. Cultura de Segurança de Alimentos. Food design, 2014.
- Artigos internacionais de temas relacionados à disciplina.