

**EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES****PROGRAMA ANALÍTICO DA DISCIPLINA**

DISCIPLINA	
GESTÃO DE QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS - ILCT 422	
Ano de aprovação: 2022	Semestre de oferecimento: Semestre I
Carga horária total: 30 h Carga horária em sala de aula: 26 h Carga horária em laboratório: h Carga horária na Fábrica-Escola: h Carga horária em outro ambiente: 4 h Carga horária semanal de estudo individual ou em grupo, dedicado à disciplina: 2 h	
OBJETIVOS	
Ao fim da disciplina, o estudante deverá ser capaz de: - Conhecer os princípios da gestão da qualidade e suas ferramentas; - Conhecer e elaborar documentos de gestão da qualidade; - Conhecer os programas BPA, BPF, PPHO, APPCC e PAC; - Conhecer sobre certificações da qualidade	
EMENTA	
Histórico e importância da segurança de alimentos. Perigos em segurança de alimentos. Princípios de microbiologia de alimentos. Ferramentas da qualidade. Programas 5S. Boas práticas na produção de leite. Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Programas Operacional Padronizado (POP), Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Programas de Autocontrole (PAC).	
PRÉ E CO-REQUISITOS	
Pré-requisito: Não se aplica	Co-requisito: Não se aplica
MODALIDADE	
☒ Presencial ☐ Semipresencial Carga Horária na modalidade a distância: Não se aplica	



CONTEÚDO					
Tópicos e Sub-Tópicos	T	P	ED	Pj	Tot
Introdução à Gestão de Qualidade - Conceitos, histórico e importância da gestão da qualidade em alimentos. cada linha o tópico e seus sub-tópicos	02h	h	h	h	02h
Sistemas de gestão da qualidade em alimentos com ênfase em laticínios	02h	h	h	h	02h
Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Operacional Padrão (POP) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)	02h	h	h	h	02h
Apresentação dos tópicos e elaboração do trabalho prático - POP/ PPHO	01h	01h	h	h	02h
Apresentação de trabalho	02h	h	h	h	02h
BPA, PQFL e Programa Mais leite	02h	h	h	h	02h
Prova 01	01h	h	h	h	01h
Programas de Autocontrole (PAC)	02h	h	h	h	02h
Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	02h	h	h	h	02h
Acreditação, Normalização e Certificações Nacionais e Internacionais	02h	h	h	h	02h
Relato de experiência de um profissional da área	02h	h	h	h	02h
Prova 02	01h	h	h	h	01h
Apresentação dos tópicos e elaboração do trabalho prático - APPCC	01h	03h	h	h	04h
Apresentação de Trabalhos	02h	h	h	h	02h
Apresentação de Trabalhos e avaliação final da disciplina	02h	h	h	h	02h
Total:	26h	04h	h	h	30h

→ (T) Teórica; (P) Prática; (ED) Estudo Dirigido; (Pj) Projeto; (Tot) Total



Carga horária	Descrição da metodologia utilizada	
Teórica	Tipo de Aula: ☒ Expositiva dialogada ☐ Estudos dirigidos ☒ Sala de aula invertida ☒ Debates moderados Outros formatos aula:	Recursos utilizados: ☐ Quadro convencional ☒ TV/Projeto multimídia ☐ Quadro digital ☐ Aparelho de som Outros recursos utilizados:
Prática	Tipo de Aula: Elaboração de documentos a partir de visitas técnicas à fábrica-escola	Recursos utilizados:
Estudo Dirigido		
Projeto		
Recursos auxiliares	☒ Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ☐ Tutoriais ☐ Vídeos <i>on-line</i> ☐ Material didático ☐ Transporte Outros recursos:	

Bibliografias básicas	
Descrição	Exemplares
Legislação vigente dos tópicos apresentados (MAPA e ANVISA)	-0
Bibliografias complementares	
Descrição	Exemplares