



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO	
UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Nutrição	
CURSO: Nutrição	
DISCIPLINA: Controle de Qualidade de Alimentos	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 04 horas	CARGA HORÁRIA TOTAL: 64 horas (Teórica: 34 horas / Prática: 30 horas)
ANO / SEMESTRE: 2017 / 1º semestre	TURNO/TURMA: 7º. período
PROFESSORAS: Liana Jayme Borges, Márcia Helena Sacchi Correa, Maria Luiza Ribeiro (prof. Substituta),	
II. EMENTA Avaliação da qualidade no planejamento de cardápios. Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos. Controle de saúde do manipulador de alimentos. Controle higienicossanitário em UAN. Vigilância Sanitária em alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Sistemas e ferramentas de qualidade na produção de alimentos.	
III. OBJETIVO GERAL Capacitar o aluno a realizar o controle de qualidade no processos de produção de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição	
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS - Compreender os fatores determinantes da ecofisiologia microbiana em alimentos; - Compreender o controle higiênico-sanitário de UAN através do controle de qualidade e monitoramento do ambiente, matéria-prima e água no processamento de alimentos / refeições; o Controle Integrado de Pragas e o Controle de Saúde do Manipulador; - Conhecer a atuação da vigilância sanitária no segmento de alimentos e a legislação pertinente; - Compreender e aplicar os sistemas de qualidade na produção de alimentos como o programa 5S, Certificação ISO, MBP, POP, PAS, APPCC e AQNS.	
V. CONTEÚDO Unidade I: (06hT e 06hP) Fatores que interferem na ecofisiologia microbiana na produção de alimentos - Introdução - Fatores Intrínsecos - Fatores Extrínsecos - Parâmetros implícitos Unidade II: (06hT e 06hP) Controle Higienicossanitário em UAN - Controle e monitoramento de matéria-prima, ambiente e água no processamento de alimentos / refeições - Controle de saúde do manipulador de alimentos - Controle Integrado de Pragas em UAN Unidade III: (04hT e 04hP) Vigilância Sanitária em alimentos - Estratégias de fiscalização e educação em vigilância sanitária de alimentos - Legislação relacionada ao controle higienicossanitário em UAN Unidade IV: (10hT e 10hP) Sistemas de qualidade na produção de alimentos - Programa 5S e Certificação ISO	

- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Boas Práticas de fabricação (MBP)
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC
 - Programa Alimento Seguro – PAS
 - Análise de Risco em Sanidade de Alimentos

Unidade V: (04hT e 04hP)

Sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial – AQNS

- Introdução
- Qualidade Nutricional e Sensorial dos Alimentos
- AQNS em unidades produtoras de refeições
- Recomendações para implantação de AQNS

Avaliações I e II (04T)

VI. METODOLOGIA E RECURSOS

- Preleção com participação dirigida com emprego de recursos áudio visuais (Data-Show e filmes)
- Aulas práticas no Laboratório de Controle Higiênico-Sanitário
- TBL

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Como critérios de avaliação serão considerados: a participação em sala de aula, pontualidade, assiduidade, comprometimento e entrega de relatórios/trabalhos.

VIII. AVALIAÇÃO

- N1 = Avaliação escrita (Peso 8) + Relatórios de aulas práticas (Peso 1) + Discussão de atividades - seminários e filmes (Peso 1)
- N2 = Avaliação escrita (Peso 6) + Relatórios de aulas práticas (Peso 1) + Apresentação de POP para UAN (Peso 1) + TBL (Peso 2)

IX. INFORMAÇÕES GERAIS

- A tolerância máxima permitida para a entrada do aluno em sala de aula e no laboratório, será de quinze (15) minutos a, após este prazo será computada falta ao mesmo. A chamada de presença de alunos será realizada no início e final da aula.

- Não será permitido o uso de aparelhos eletrônicos nas aulas práticas e teóricas como: celular, MP, tablet, netbook, notebook e similares, exceto quando solicitado pelos docentes da disciplina.

- Para aulas práticas no laboratório será obrigatório uso de jaleco com manga, calça comprida, sapato fechado e cabelo preso. O aluno que não se apresentar devidamente paramentado, não poderá participar da aula, sendo computada falta ao mesmo.

- A prova de segunda chamada será oral e obedecerá às normas previstas no Artigo no. 80 do RGCG/UFG.

X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

Referências Básicas:

- PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005. 221 p.
- SILVA, J. R.; E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 6 ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.
- JAY, J. M.; LOESSNER, M. J., GOLDEN, D. A. **Modern food microbiology**. 7. ed. Gaithersburg: Aspen Publishers, 2006. 711p.

Referências Complementares:

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Guia de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, 2002. 80 p.
- BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. **Microbiologia Básica**. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 196 p.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008, 1032 p.

XI. CRONOGRAMA

Data	Dia	Unidade	CH	Professor	Horário
14/03	3ª	Apresentação da Disciplina / Discussão do Plano de ensino	2hT	Liana	08:00 – 09:40h
21/03	3ª	Unidade I - Ecofisiologia	2hT	Liana	08:00 – 09:40h
21/03	3ª	Ecofisiologia – Apresentação LaCHSA	Turma 1	Liana	10:00 – 11:40h
23/03	5ª		Turma 2		10:00 – 11:40h
			Turma 3		16:00 – 17:40h
28/03	3ª	Unidade I - Ecofisiologia	2hT	Liana	08:00 – 09:40h
28/03	5ª	Ecofisiologia – Prática de Análises de Alimentos /Antimicrobianos	Turma 1	Liana	10:00 – 11:40h
			Turma 2		10:00 – 11:40h
30/03	5ª		Turma 3		16:00 – 17:40h
04/04	3ª	Unidade I - Ecofisiologia	2hT	Liana	08:00 – 09:40h
04/04	3ª	Ecofisiologia / CHS em UAN – Leituras das análises	Turma 1	Liana	10:00 – 11:40h
			Turma 2		10:00 – 11:40h
06/04	5ª		Turma 3		16:00 – 17:40h
11/04	3ª	Unidade II – CHS em UAN	2hT	Liana	08:00 – 09:40h
11/04	3ª	CHS em UAN	Turma 1	Liana	10:00 – 11:40h
			Turma 2		10:00 – 11:40h
13/04	5ª		Turma 3		16:00 – 17:40h
18/04	3ª	Unidade II – CHS em UAN	2hT	Liana	08:00 – 09:40h
18/04	3ª	CHS em UAN	Turma 1	Liana	10:00 – 11:40h
			Turma 2		10:00 – 11:40h
20/04	5ª		Turma 3		16:00 – 17:40h
25/04	3ª	Unidade II – Apresentação: Filme Ratatouille	2hT	Maria Luiza	08:00 – 09:40h
25/04	3ª	Estudo dirigido: Como é feito controle de qualidade na UAN do filme Ratatouille? (grupo - observar as turmas práticas)	Turma 1	Maria Luiza	10:00 – 11:40h
			Turma 2		10:00 – 11:40h
27/04	5ª		Turma 3		16:00 – 17:40h
Atividade supervisionada: Leitura de material bibliográfico para discussão sobre desafios da legislação sanitária em alimentos no Brasil			6h	Liana e Maria Luiza	
02/05	3ª	Unidade III – Vigilância Sanitária em Alimentos: legislação (TBL)	2hT	Maria Luiza	08:00 – 09:40h
02/05	3ª	Unidade III – Aplicação da legislação sanitária frente ao controle de qualidade da UAN do filme Ratatouille	Turma 1	Maria Luiza	10:00 – 11:40h
			Turma 2		10:00 – 11:40h
04/05	5ª		Turma 3		16:00 – 17:40h
09/05	3ª	AVALIAÇÃO – Unidades I, II e III	2hT	Maria Luiza	08:00 – 09:40h
16/05	3ª	Unidade III – Vigilância Sanitária em Alimentos: Estratégias de fiscalização e educação em VISA	2hT	Maria Luiza / VISA	08:00 – 09:40h
16/05	3ª	Unidade III – Seminário ; Controle de qualidade da UAN do filme Ratatouille	Turma 1	Maria Luiza	10:00 – 11:40h
18/05	5ª		Turma 2		10:00 – 11:40h
			Turma 3		16:00 – 17:40h
23/05	3ª	Unidade IV – Sistemas de Qualidade na produção de alimentos: POP e MBP	2hT	Maria Luiza	08:00 – 09:40h
23/05	3ª	Unidade IV – POP e MBP	Turma 1	Maria Luiza	10:00 – 11:40h
25/05	5ª		Turma 2		10:00 – 11:40h
			Turma 3		16:00 – 17:40h
30/05	3ª	Unidade IV – Sistemas de Qualidade na produção de alimentos: 5S e ISO (TBL)	2hT	Maria Luiza	08:00 – 09:40h

30/05	3ª	Unidade IV – 5S e ISO	Turma 1	2hP	Maria Luiza	10:00 – 11:40h
01/06	5ª		Turma 2			10:00 – 11:40h
			Turma 3			16:00 – 17:40h
Atividade supervisionada: Elaboração de POP para composição do MPBF				5 h	Liana e Maria Luiza	
06/06	3ª	Unidade IV - Sistema APPCC		2hT	Liana	08:00 – 09:40h
06/06	3ª	Unidade IV - Plano APPCC	Turma 1	2hP	Liana	10:00 – 11:40h
08/06	5ª		Turma 2			10:00 – 11:40h
			Turma 3			16:00 – 17:40h
13/06	3ª	Unidade V - AQNS		2hT	Márcia	08:00 – 09:40h
13/06	3ª	Unidade V - AQPC	Turma 1	2hP	Márcia	10:00 – 11:40h
13/06	3ª		Turma 2			10:00 – 11:40h
			Turma 3			16:00 – 17:40h
15/06	5ª	FERIADO – CORPUS CHRISTI				
20/06	3ª	Unidade V - AQNS		2hT	Márcia	08:00 – 09:40h
20/06	3ª	Unidade V - AQPC	Turma 1	2hP	Márcia	10:00 – 11:40h
22/12	5ª		Turma 2			10:00 – 11:40h
			Turma 3			16:00 – 17:40h
27/06	3ª	AVALIAÇÃO – Unidades IV e V		2hT	Liana	08:00 – 09:40h

Coordenador da disciplina: Liana Jayme Borges	Data: / /
Coordenador do Curso de Nutrição: Ana Tereza Vaz de Souza Freitas	Data: / /
Diretor da Faculdade de Nutrição: Lucilene Maria de Sousa	Data: / /