

ANEXO III

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
 PRO-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
 SUPERINTENÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

**PROGRAMA DO
 COMPONENTE CURRICULAR**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CARGA HORÁRIA (estudante)							MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	T/P ¹	P	PP ²	Ext ³	E	TOTAL	Disciplina / Teórica	ICS028 / QUIB17
30						30		

CARGA HORÁRIA (docente/turma)							MÓDULO	SEMESTRE DE INÍCIO DA VIGÊNCIA
T	T/P	P	PP	Ext	E	TOTAL	45	2023.1
30						30		

EMENTA

Conceitos básicos de qualidade. Fundamentação legal para as boas práticas de fabricação. As boas práticas de fabricação e seus elementos. Procedimento operacional padrão (POP's). Principais métodos de Higienização das superfícies de contato com alimentos. Rastreabilidade e segurança alimentar. Fundamentos para o manejo de resíduos, manutenção dos equipamentos e seleção de matéria prima. Registros.

OBJETIVOS

Desenvolver a capacidade dos estudantes por meio de aulas interativas que promovam o desenvolvimento das competências associadas as Boas Práticas de Fabricação.

OBJETIVO GERAL

Capacitar os participantes sobre os conceitos básicos de qualidade e as boas práticas de fabricação na indústria alimentícia, visando à produção de alimentos seguros e de qualidade.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Compreender os conceitos básicos de qualidade e sua importância na indústria alimentícia;
2. Identificar a fundamentação legal para as boas práticas de fabricação e sua aplicação na indústria alimentícia;
3. Conhecer os elementos das boas práticas de fabricação e como aplicá-los na indústria alimentícia;
4. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) para as atividades realizadas na indústria alimentícia.

¹ O componente da submodalidade teórico-prática (sem subdivisão do módulo de estudantes para as atividades práticas) terá sua carga horária total dividida, para efeito de cadastro, nos campos "T" e "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

² A carga horária de Prática Pedagógica (PP) será registrada no campo "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

³ A carga horária de Extensão (Ext) será registrada no campo "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

-
5. Identificar os principais métodos de higienização das superfícies de contato com alimentos e aplicá-los corretamente;
 6. Compreender a importância da rastreabilidade na indústria alimentícia e como implementá-la;
 7. Identificar os fundamentos para o manejo de resíduos, manutenção dos equipamentos e seleção de matéria-prima e aplicá-los corretamente;
 8. Conhecer os registros necessários para a garantia da qualidade, a rastreabilidade e segurança alimentar na indústria alimentícia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1

Desenvolvimento sustentável / Gestão da Água / Mudanças climáticas (1 e 2)

Conceitos básicos de qualidade (3)

Introdução à qualidade;

Ferramentas da qualidade

Fundamentação legal para as boas práticas de fabricação (4 e 5)

Legislação sanitária aplicada;

Procedimento padrão de higiene operacional;

Elementos de BPF;

Manual de BPF, Registros;

Variáveis de Desempenho (6).

Prova 1 (7)

UNIDADE 2

Rastreabilidade (8)

Seleção de Matéria-prima (9)

Manutenção dos Equipamentos (10)

Princípios e métodos da higienização e sua etapas;

Tipos de manutenção

Visita técnica (11)

Gestão de Resíduos (12)

Seminário (13)

Resumo BPF (14)

Prova 2 (15).

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HITTIG, Aladar. Manual de engenharia industrial. São Paulo, SP : Global Ed., 1984- nv.

BAYMA, Antonio da Cunha. Tecnologia do açúcar: da matéria -prima à evaporação. Rio de Janeiro, RJ: Americana, 1974. 291 p. (Canavieiras (BA)).

GIOVA, Anna Terzi (Trad.). APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análise de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos / 1997 - (Livros)..

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Portaria MS nº 326/97. Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para

Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos.

Portaria ANVISA nº 91/2001. Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos.

Portaria ANVISA nº 216/2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4. FÉNELON DO NASCIMENTO NETO. Manual de Boas Práticas de Fabricação – 4ª edição. Editora embrapa_ctaa.

OUTRAS INDICAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS

Docente(s) Responsável(is) à época da aprovação do programa:

Nome: Astério Ribeiro Pessoa Neto

Assinatura: _____

Aprovado em reunião de

Departamento (ou equivalente): _____ em ____/____/____

_____ Assinatura do Chefe

Aprovado em reunião de Colegiado de Curso de Biotecnologia em 16/05/2023



_____ Assinatura do Coordenador