

---

**Código:** BiSuALM.107

**Disciplina:** Gestão da Qualidade de Alimentos

**Pré-requisito(s):** Estatística

**Co-requisito(s):** Higiene Agroindustrial

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 33.2	<b>Prática:</b> 0	<b>Total:</b> 33.2

---

**Ementa:**

Segurança Alimentar. Importância da gestão da qualidade. Sistemas de controle de qualidade na indústria de alimentos. Programa de pré-requisitos para implantação de sistemas de controle de qualidade. Boas Práticas de Fabricação – BPFs. Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHOs e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. Normas ISO (International Standards Organization).

---

**Objetivo Geral:**

Aplicar programas/sistemas/ferramentas de gestão da qualidade com objetivo de garantir a segurança de alimentos.

---

**Objetivo Específico:**

Estudar e compreender a segurança alimentar e a importância da gestão da qualidade. Estudar os sistemas de controle de qualidade na indústria de alimentos. Conhecer o programa de pré-requisitos para implantação de sistemas de controle de qualidade. Estudar e ser capaz de implementar as Boas Práticas de Fabricação – BPFs. Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHOs e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs. Estudar e ser capaz de executar a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. Estudar as Normas ISO (International Standards



---

Organization).

---

**Bibliografia Básica:**

CAMPOS, Vicente Falconi. **TQC controle da qualidade total no estilo japonês**. 8 ed. Belo Horizonte: EDG, 1999. 224 p. Número de chamada: 658.562 C198t (BI)

LOPES, Ellen. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**. São Paulo: Varela, 2004. 236 p. ISBN 8585519770. Número de chamada: 614.40981 L864g (BC)

SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002. 479 p. ISBN 8585519533. Número de chamada: 614.3 S586m (BC)

---

**Bibliografia Complementar:**

GERMANO, M.I.S. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança Alimentar e Promoção de Saúde**. São Paulo: Varela. 2003. Número de chamada: 614.37 G373t (BC)

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1995. 140 p. Número de chamada: 614.37 H429m (BC)

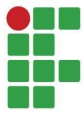
IAMFES. **Guia de procedimentos para implantação do método de análise de perigos em pontos críticos de controle APPCC, HACCP**. São Paulo: Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997. 110 p. Número de chamada: 664.07 I11g (BC)

SENAC. **Guia de verificação: boas práticas e sistema APPCC**. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 69 p. (Qualidade e Segurança Alimentar) ISBN 8574580791. Número de chamada: 664.07 S474g (BI)

SENAC. **Guia do empresário: sistema APPCC**. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 34 p. (Qualidade e Segurança Alimentar) ISBN 8574580783. Número de chamada: 664.07 S474g

TRIGO, V.C. **Manual Prático de Higiene e Sanidade das Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Varela. 1999. Número de chamada: 614.3 T828m (BC)

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. São Paulo: E. Blücher, 2005. xiv, 550p. ISBN 8521203624 (broch.) Número de



**INSTITUTO FEDERAL**  
Minas Gerais  
Campus Bambuí

**INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
***CAMPUS BAMBUÍ***

---

chamada: 663.0981 V469t

---