



PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA:		BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA QUÍMICA		
CÓDIGO:		1709090		
PRÉ-REQUISITO:		Controle de Qualidade		
CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS
TEÓRICA	PRÁTICA	ESTÁGIO	TOTAL	
45h	--	--	45h	03

EMENTA

Qualidade nas Empresas. Boas Fábricas de Fabricação – BPF. Conceito de BPF. Conceito de Perigos em Alimentos. Tipos de Perigo, onde estão e como controlá-los. Aspectos que devem ser Contemplados no Programa BPF. Legislação Brasileira. Redação do Manual BPF. Metodologia Para Implantação de Boas Práticas de Fabricação. Cronograma de Implantação. Procedimentos Operacionais Padronizados. Significado e Origem do Sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Programa de Pré-Requisitos para o sistema APPCC. Implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados. Implantação do Sistema APPCC.

OBJETIVOS

Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais de qualidade por meio do estudo das principais ferramentas utilizadas e normas existentes e ainda os aspectos envolvidos no estudo das Boas Práticas de Fabricação e da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos sobre Qualidade, princípios básicos e histórico;
2. Principais ferramentas da Qualidade e utilização na gestão;
3. Normas de Qualidade (ISO 9000, ISO 14000 e ISO 22000) e importância na indústria;
4. Boas Práticas de Fabricação:
 - a. Conceitos
 - b. Legislação brasileira
 - c. Tipo de perigo em alimentos, identificação e controle
 - d. Produção primária, projeto e instalações, controle das operações, manutenção, limpeza e sanificação, higiene pessoal, transporte, informações ao consumidor e treinamento
 - e. Procedimentos operacionais padronizados
 - f. Redação e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação
5. Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle):
 - a. Conceitos
 - b. Pré-requisitos para implantação
 - c. Elaboração do plano APPCC

Detalhamento dos princípios.



METODOLOGIA

Aulas expositivas utilizando recursos audiovisuais; Atividade prática; Visita técnica.

AVALIAÇÃO

- 2 Provas teóricas/Bimestral = 80%
- Atividade prática/Semestral = 20%.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL, Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria n.326, de 30 de julho de 1997. Brasília, 1997.

BRASIL. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, 2004.

BRASIL. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria n. 368, de 04 de setembro de 1997. Brasília, 1997.

CARPINETTI, L.C.R. Gestão da Qualidade: conceitos e técnicas. São Paulo: Atlas, 2012.

PALADINI, E. P. Controle de Qualidade: uma abordagem abrangente. São Paulo: Atlas, 1990.

SENAC. Guia de elaboração do Plano APPCC. Qualidade e Segurança Alimentar. 2001.

SENAI. Manual de Apoio às Boas Práticas de Fabricação. Série: Qualidade e Segurança Alimentar. 2001.

SENAI. CIP - Controle Integrado de Pragas. Série: Qualidade e Segurança Alimentar. 2001.

SENAI. Modelo de Manual de Boas Práticas de Fabricação. Série: Qualidade e Segurança Alimentar. 2001.