



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**



**Plano da disciplina:** Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos 2

**Código:** NUTRO44

**Carga Horária:** 80h

**Período:** 7º

**EMENTA**

Gerenciamento da Qualidade: conceitos; cadeias; dimensões e ferramentas da qualidade aplicadas em UANs. Gerenciamento de produção de refeições. Administração e Segurança Alimentar: legislação; aquisição; recepção; armazenamento; fluxo de produção de refeições; hortifrutis, grãos e cereais; carnes, aves e peixes; manutenção, distribuição e transporte; controle de sobras; Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs; Manual de Boas Práticas; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

**OBJETIVOS**

**GERAL**

Formar profissional competente na aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos nas atividades técnicas e administrativas em Unidades de Alimentação e Nutrição com censo crítico e comprometido socialmente.

**ESPECÍFICOS - TEÓRICOS**

- Conhecer os conceitos de gestão da qualidade
- Conhecer o papel do nutricionista na gestão de UANs
- Conhecer a legislação pertinente à segurança sanitária dos alimentos
- Conhecer os procedimentos para elaboração do Manual de Boas Práticas
- Conhecer os procedimentos para aquisição de gêneros
- Conhecer os procedimentos para a recepção de gêneros alimentícios
- Conhecer os procedimentos para armazenamento de gêneros alimentícios
- Conhecer os procedimentos de elaboração de fluxogramas de produção de hortifrutis, grãos e cereais.
- Conhecer os procedimentos de elaboração de fluxogramas de produção de carnes, aves e peixes.
- Conhecer os procedimentos para manutenção e distribuição de alimentos
- Conhecer os procedimentos de controle de sobras
- Conhecer os procedimentos de transporte de alimentos
- Conhecer os procedimentos de elaboração de programa de coleta de amostras
- Conhecer os procedimentos para manejo de resíduos
- Conhecer os procedimentos para elaboração de um programa de higienização
- Conhecer os procedimentos de elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs
- Conhecer os procedimentos de aplicação do Sistema APPCC
- Conhecer os princípios da ISO 22.000
- Conhecer os procedimentos para realização de auditoria interna

**PRÁTICA EM CAMPO:**

Identificar no funcionamento das unidades visitadas os conteúdos ministrados em sala de aula

**PRÁTICA EM SALA DE AULA:**

Aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula através de resoluções de exercícios e elaboração de trabalhos práticos

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**A - TEÓRICO:**

1. Gerenciamento da qualidade:

Conceitos, cadeias, dimensões e ferramentas da qualidade aplicadas em UANs.

Papel do nutricionista na gestão da qualidade em UANs.

2. Legislação aplicada à UANs:

Portaria nº 1428 de 26.11.93 MS/ANVISA

Portaria nº 326 de 30.07.97 MS/ANVISA

Portaria nº 1210/06/SMS-G

Portaria CVS 6/99 de 10.03.99 – DT CVS/SES São Paulo

Portaria nº 518 de 25.03.04 MS/ANVISA

RDC nº 275 de 21.10.02 MS/ANVISA

RDC nº 216 de 15.09.04 MS/ANVISA

RDC nº 218 de 29.07.05 MS/ANVISA

3. Manual de Boas Práticas:

Apresentação e discussão do roteiro de elaboração do manual

4. Gestão da Produção de Refeições:

Etapa de Aquisição de Gêneros:

Seleção de fornecedores, visita técnica e avaliação

Transporte de gêneros alimentícios: adequação, condições de higiene e temperatura

Entregador: condições de higiene pessoal

Etapa de Recepção:

Inspeção: embalagens, rotulagens, temperaturas, características sensoriais

Procedimentos de devolução

Seleção prévia

Preparo para armazenamento

Etapa de Armazenamento:

Tipos, técnicas

Disposição de produtos, organização e identificação

Abertura de produtos

5. Gestão de Produção de Refeições:

Fluxograma da produção de hortifrutis, grãos e cereais.

Descrição das etapas do fluxograma

6. Gestão de Produção de Refeições:

Fluxograma da produção de carnes, aves e peixes

Descrição das etapas do fluxograma

7. Gestão de Produção de Refeições:

Procedimentos para manutenção e distribuição de alimentos

Procedimentos para controle de sobras

Procedimentos para transporte de refeições

8. Gestão de produção de refeições:

Programa de Coleta de Amostras

Procedimentos para manejo de resíduos

Técnicas de Higienização

Programa de higienização

9. Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs

Objetivos, formatação, elaboração planilhas e instruções de trabalho

## 10. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC:

Princípios básicos

Pré-requisitos

## 11. ISO 22000

Objetivos, Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos,

Responsabilidade da Direção, Gestão de Recursos e Programa de Pré-requisitos

Certificação: importância da certificação no cenário globalizado e sistemática de certificação acreditada.

## 12. Auditoria Interna: objetivos e responsabilidade

Elaboração de relatório: lista de verificação, apresentação das evidências e não conformidades levantadas

### **B – PRÁTICA - SALA DE AULA:**

1. Levantamento das necessidades para elaboração de solicitação de gêneros

2. Prática de elaboração de POPs

### **CAMPO - VISITAS ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:**

Quando houver necessidade de visitas às unidades produtoras de refeições elas serão indicadas pela Área que deverá fazer o contato para solicitação das visitas.

### **TRABALHOS ELABORADOS:**

As práticas em sala de aula citadas acima irão gerar dois trabalhos:

Elaboração de solicitação de gêneros alimentícios

Elaboração dos Pops conforme RDC 216 com respectivas planilhas e instruções de trabalho.

## METODOLOGIA DE TRABALHO

### **AULAS TEÓRICAS:**

Serão de caráter expositiva e participativa com o engajamento dos alunos nas discussões inerentes aos temas ministrados. Cada bloco de aula terá a responsabilidade de um professor que será responsável por toda a condução das atividades.

### **TRABALHOS:**

Cada bimestre terá no mínimo um trabalho referente ao conteúdo teórico ministrado. Os trabalhos serão realizados em grupo formados com o máximo de 5 alunos. Os grupos receberão o material e orientações necessárias para a elaboração dos trabalhos, no mínimo, com uma semana de antecedência. Os trabalhos terão a orientação exclusiva dos professores responsáveis pela transmissão do conteúdo teórico.

### **APRESENTAÇÃO:**

Poderá ocorrer: Participação de todos os membros do grupo. Por apenas um aluno que será sorteado na hora da apresentação. Neste caso, o grupo poderá indicar um membro da equipe para auxiliar na apresentação. A forma de apresentação será definida pelo professor coordenador do trabalho.

### **TUTORIA:**

Durante a elaboração dos trabalhos, os grupos poderão solicitar ao professor, coordenador, orientações para elaboração e apresentação dos trabalhos.

### **AULAS PRÁTICAS - CAMPO:**

Os alunos visitarão as unidades com o objetivo de identificar a operacionalidade dos conteúdos teóricos e levantar dados para subsidiar a elaboração de trabalhos programados. Os grupos serão responsáveis pela elaboração do roteiro para levantamento de dados e pontos de discussões.

**SALA DE AULA:**

A coordenação dessas práticas ficará sobre a responsabilidade do professor que ministrar o conteúdo teórico.

**METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO****PROVA ESCRITA:**

Ocorrerá em todos os bimestres com os conteúdos pertinentes a cada módulo.

PONTUAÇÃO : 0 a 10 pontos

**TRABALHOS:**

1º bimestre: Elaboração de solicitação de gêneros alimentícios

2º bimestre : Elaboração dos Pops conforme RDC 216 com respectivas planilhas e instruções de trabalho.

PONTUAÇÃO : 0 a 10

**NOTA DO BIMESTRE:**

Somatório da nota da prova com a nota do trabalho dividido por 2.

**BIBLIOGRAFIA****BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SILVA JUNIOR, Eneo A. da, *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. São Paulo, Varela, 2005.

GERMANO, Pedro M. L; GERMANO, Izabel S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. Varela. 2003.

ARRUDA, Gillian A. *Manual de boas práticas na produção e distribuição de alimentos*. São Paulo, Ponto Crítico, 1996.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

SENAC/DN-2001. Qualidade e Segurança Alimentar – PAS Mesa. *Manual elementos de apoio às boas práticas e sistema APPCC*. Convênio CNC/CNI/ SEBRAE/ANVISA.

SESC. Manual de Procedimentos para utilização de sobras alimentares. São Paulo. Disponível em: [www.sescsp.org.br](http://www.sescsp.org.br)

**REFERÊNCIAS:**

BRASIL Ministério da Saúde. Portaria 1428 de 26 de novembro de 1993. Disponível em: [anvisa.gov.br](http://anvisa.gov.br)

BRASIL Ministério da Saúde. Portaria 326 de 30 de junho 1997. Disponível em: [anvisa.gov.br](http://anvisa.gov.br)

BRASIL Ministério da Saúde. RDC 216 de 15 de setembro de 2004. Disponível em: [anvisa.gov.br](http://anvisa.gov.br)

BRASIL. Portaria CVS nº 6, de 10 de março de 1999. Diário Oficial do Estado de São Paulo, 12 de março de 1999.

ABNT NBR ISO 22000:2006. Sistema de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. ABNT, 2006.