UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PROJETOS E ACOMPANHAMENTO CURRICULAR
DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO CURRICULAR

FORMULÁRIO PARA CRIAÇÃO E/OU REGULAMENTAÇÃO DE DISCIPLINA

(X) **Regulamentação** (se a disciplina está prevista no Projeto Pedagógico)

( ) **Criação/Regulamentação** (Se a disciplina não está prevista no Projeto Pedagógico)

1. Unidade Acadêmica que oferta a Disciplina (Faculdade, Centro, Instituto, *Campus*)**:**
Centro de Ciências Agrárias

2. Departamento que oferta a Disciplina (quando for o caso)**:**
Engenharia de Pesca

3. Curso(s) de Graduação que oferece(m) a disciplina

Código do Curso	**Nome do Curso**	**Grau do Curso**[14]	**Currículo** (Ano/ Semestre)	**Caráter da Disciplina**[15]	**Semestre de Oferta**[16]	**Habilitação**[17]
61	Engenharia de Pesca	Bacharelado	2014.1	Optativa		

4. Nome da Disciplina:
Higiene e Controle de Qualidade do Pescado

5. Código da Disciplina (preenchido pela PROGRAD)**:**

6. Pré-Requisitos	Não (X)	Sim ( )	
		Código	Nome da Disciplina

[14] **Preencher com *Bacharelado, Licenciatura* ou *Tecnólogo*.**
[15] **Preencher com *Obrigatória, Optativa* ou *Eletiva*.**
[16] **Preencher quando obrigatória.**
[17] **Quando eletiva, preencher com a habilitação ou ênfase a que se vincula a disciplina.**

7. Turno da Disciplina (é possível marcar mais de um item)**:**
(X) Diurno ( ) Vespertino-Noturno ( ) Noturno

8. Regime da Disciplina:
(X) Semestral ( ) Anual ( ) Modular

9. Justificativa para a criação/regulamentação desta disciplina – Máximo de 500 caracteres
(mostrar a importância da área / do conteúdo para a formação do aluno, a pertinência da disciplina na integralização curricular e outros aspectos):
Os conceitos básicos de higiene e controle de qualidade e seu entendimento são de grande valia para a aplicação de procedimentos adequados e requeridos na área de produção, processamento, armazenamento e distribuição de pescado.

10. Objetivo(s) da Disciplina:
Fornecer fundamentos básicos para a compreensão da necessidade do controle de qualidade na indústria de beneficiamento de pescado, desde a captura até sua comercialização.

11. Ementa:
Higiene e qualidade. Aspectos gerais da vigilância sanitária. Legislação higiênico-sanitária. Higienização. Planejamento das edificações. Higiene dos manipuladores. Higiene ambiental. Obtenção higiênica e sanitária do pescado nas fases de captura, transporte, processamento industrial, armazenagem e distribuição. Avaliação da qualidade sensorial, física, química e microbiológica. Sistemas de qualidade. Resíduos industriais. Auditorias. Certificação.

12. Descrição do Conteúdo e Carga Horária

Unidades e Assuntos das Aulas	**Nº de Horas Teóricas**	**Nº de Horas Práticas**	**Nº de Horas EaD (quando for o caso):**
1. Introdução ao controle de qualidade em alimentos. Histórico e evolução do controle de qualidade. Definições e conceitos de qualidade, controle de qualidade, garantia da qualidade, controle total da qualidade e qualidade dos alimentos. Causas e consequências do controle de qualidade dos alimentos.	4	-	
2. Campos de ação do controle de qualidade. Matéria-prima, pessoal, equipamentos, processamento, embalagens, estocagem, transporte. Legislação Brasileira. Normas e Padrões de Qualidade. *Codex Alimentarius.*	4	-	
3. Avaliação da qualidade: sensorial, física, química e microbiológica. Testes utilizados para avaliar o grau de frescor da matéria-prima e para acompanhar a qualidade do produto na indústria.	8	-	
4. Sistemas de qualidade - BPF, APPCC e PPHO. Implantação e avaliação: Etapas da implantação (formação da equipe, elaboração de fluxogramas, tipo de amostragem, estabelecimento de limites) e monitoramento do sistema *x* avaliação.	4	-	
5. Resíduos industriais. Aproveitamento e descarte.	4	-	

6. Auditorias internas e externas.			4	-	
7. Certificação.			4	-	
Número de Semanas: 16	**Número de Créditos:** 02	**Carga Horária Total:** 32	**Carga Horária Teórica:** 32	**Carga Horária Prática:**	**Carga Horária EaD:**

13. Bibliografia (sugere-se a inclusão de até 10 títulos)**:**

BELLO KOBLITZ, Maria Gabriela. **Matérias-primas alimentícias:** composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. xii, 301 p.

GALVÃO JÚNIOR, Alceu de Castro; XIMENES, Marfisa Maria de Aguiar Ferreira. **Regulação:** normatização da prestação de serviços de água e esgoto. Fortaleza, CE: ARCE, 2008. 510 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed., rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2011. XXXV, 1034 p.

PALADINI, Edson P. **Gestão da qualidade:** teoria e prática. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 340 p.

RIEDEL, Guenther. **Controle sanitário dos alimentos.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 455 p. (Série epidemiologia. Bioestatística. Saúde pública).

VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes; RODRIGUES, Dália dos Prazeres; BARRETO, Norma Suely Evangelista; SOUSA, Oscarina Viana de; TORRES, Regina Coeli de Oliveira; RIBEIRO, Roseli Vígio; SAKER-SAMPAIO, Silvana; NASCIMENTO, Susy Margella Melo do; COSTA, Francisco de Assis Pereira da; MADEIRA, Zélia Ramos. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado:** teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p.

14. Avaliação de Aprendizagem:

Duas avaliações parciais (AP) e uma avaliação final (AF) que incluirá todo o conteúdo programático da disciplina. Além das avaliações, serão realizados seminários em que trabalhos científicos serão apresentados e discutidos.

15. Aprovação do Colegiado do Departamento (quando for o caso)

Data de Aprovação:	_____ Chefe(a) do Departamento **Assinatura e Carimbo**