|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS** |
| **Código** | CTA 526 |
| **Carga horária** | 60h (4 créditos) |
| **Ementa** | Fundamentos da segurança de alimentos: estudo dos contaminantes ou fatores de natureza biológica, física ou química que afetam a segurança de matérias-primas ou alimentos industrializados. Definição, objetivos e evolução da gestão da qualidade. Ferramentas da qualidade, sistemas de gestão da qualidade aplicados às indústrias de alimentos. Programas de autocontrole. Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional, Procedimentos Operacionais Padronizados, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Análise de Risco. Normas certificadoras dos Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. |
| **Bibliografia** | 1. FSSC 22000 – **Scheme Version 6.0**. 2023. Disponível em <https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/documents/fssc-22000-version-6>2. United States Department of Agriculture; Food Safety andInspection Service – FSIS; **Guidebook for the Preparation of HACCP Plants**, 2021. Disponível em https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media\_file/2021-01/Guidebook-for-the-Preparation-of-HACCP-Plans.pdf3. LeJeune, J.T.; Wearne, S. A recipe for safer food: The theory of change underpinning risk analysis in the context of the Codex Alimentarius. **Microbial Risk Analysis**. v. 27-28, 2024. 4. Madilo, F. K.; Kunadu, A.P.H.; Dedrah, K.T. **Challenges with food safety adoption: A review.** Journal of Food Safety**,** v. 44, 2024.5. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 46, de 10 de fevereiro de 1998. Institui o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC a ser implantado nas indústrias de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 fev. 1998. Seção I. 6. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Portaria n.368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 set. 1997. 7. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC 275, de 21 de outubro de 2002. 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. Disponível em <www.anvisa.gov,br>. 8. TONDO, E.C.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. 2.ed. Porto Alegre: Sulina, 2019. 407p. |