

PROGRAMA DE DISCIPLINA**DISCIPLINA:** Controle da Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição**CÓDIGO:** NUT050**DEPARTAMENTO:** Departamento de Nutrição

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
15	15	02

VERSÃO CURRICULAR: 2017-1**PERÍODO:** A partir do 5º**CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** () Obrigatória (X) Optativa**PRÉ-REQUISITOS**

Nenhum

EMENTA

Fundamentos gerais do controle de qualidade. Sanidade, controle e inspeção de alimentos. Conservação e fundamentos de toxicologia de alimentos.

OBJETIVO GERAL

Capacitar o aluno na aplicação e avaliação de programas de controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Familiarizar o aluno com os termos e conceitos utilizados em controle de qualidade;
- Familiarizar ao aluno com programas e ou sistemas de controle de qualidade aplicados nos Serviços de Alimentação e Nutrição;
- Familiarizar o aluno com aspectos relacionados à toxicologia de alimentos em Serviços de Alimentação e Nutrição;
- Capacitar o aluno na aplicação e avaliação de programas de controle de qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas participativas;
- Discussão de artigos científicos relacionados à controle de qualidade em Alimentação Coletiva;
- Trabalhos em grupos.

AVALIAÇÃO

01 Seminário: 30,0 pontos

Atividades avaliativas relacionadas às discussões dos artigos científicos: 30,0 pontos

Trabalhos prático: 40,0 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Controle de Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição

- Histórico
- Conceitos de Qualidade
- Aplicações do conceito “Qualidade” em Serviços de Alimentação e Nutrição.

2. Normalização

- Conceitos
- Objetivos
- Benefícios

3. Normas da Série ISO 9000

- Histórico
- Termos e definições
- Sistema de documentação
- A implantação e a certificação
- As auditorias
- Processo de elaboração das normas brasileiras
- ISO 9000:2000
- ISO 14000:2004
- ISO 22000:2005

4. Codex Alimentarius

- Conceitos
- Estrutura
- Comitês e Forças Tarefas do Codex
- Importância do Codex Alimentarius
- Comitê do Codex Alimentarius no Brasil

5. Toxicologia de Alimentos

- Tipos de contaminação de alimentos
- Importância do controle das contaminações de alimentos para os Serviços de Alimentação e Nutrição.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Metha, 2 ed. Metha, 2007. 318p.
- LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.
- LOPES, E. A. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC no. 275 da ANVISA**. São Paulo, Editora Varela, 2004. 236p.
- MEZOMO, I. F. de B. **O serviço de nutrição – administração e organização**. São Paulo, 2002. 413p.
- SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 6ª. ed., São Paulo, Editora Varela, 2005. 624p.
- TEIXEIRA, S., MILET, Z., CARVALHO, J., BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às Unidades de**

Alimentação e Nutrição. São Paulo, Editora Atheneu, 2006. 219p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BALCHIUNAS, D. **Gestão de UAN: um resgate do binômio Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Roca, 2014. 304p.

MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** 6^a. ed. São Paulo: ed. Senac, 2005. 204p.

MARTINS, R. F. **SSOP: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento.** São Paulo, Editora Manole, 1999. 164p.

OLIVEIRA, J. O. et al. **Gestão da qualidade: tópicos avançados.** São Paulo: pioneira Thomson Learning, 2006. 243p.

PROENÇA, R. P. da C., SOUSA, A. A. de, VEIROS, M. B., HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis, Editora da UFSC, 2005. 221p.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes.** São Paulo: Metha, 2007. 352p.