



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

() **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 ¹³	Currículo (Ano/Semestre)	Caráter da Disciplina ¹⁴	Semestr e de Oferta ¹⁵	Habilitação ¹⁶
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 (<input checked="" type="checkbox"/>)	Sim (<input type="checkbox"/>)	
		Código	Nome da Disciplina

¹³ Preencher com *Bacharelado, Licenciatura ou Tecnólogo*.

¹⁴ Preencher com *Obrigatória, Optativa ou Eletiva*.

¹⁵ Preencher quando obrigatória.

¹⁶ 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):

Diurno Vespertino-Noturno Noturno

8. Regime da Disciplina:

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 integração 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. <i>Codex Alimentarius</i> .	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:	<hr/> Chefe(a) do Departamento Assinatura e Carimbo
---------------------------	---

16. Aprovação do(s) Colegiado(s) de Curso(s)		
Código do Curso:	Data de Aprovação:	<hr/> Coordenador(a) do Curso Assinatura e Carimbo

17. Aprovação do Conselho da Unidade Acadêmica	
Data de Aprovação:	<hr/> Diretor(a) da Unidade Acadêmica Assinatura e Carimbo

18. Aprovação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (Câmara de Graduação)	
Data de Aprovação:	<hr/> Presidente(a) da Câmara de Graduação Assinatura e Carimbo

Orientações para tramitação do processo:

Deve ser aberto e encaminhado processo à Pró-Reitoria de Graduação / Câmara de Graduação, contendo: 1) Ofício(s) informando a data de aprovação da criação e/ou regulamentação da(s) disciplina(s) pela Coordenação do Curso, pelo(s) Departamento(s) envolvido(s) – se for o caso – e pela Direção da Unidade Acadêmica; 2) Formulário para Criação e/ou Regulamentação de Disciplina integralmente preenchido, com assinaturas, datas e carimbos solicitados.