



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROPOSTA DE ESTÁGIO

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Tecnologia de Alimentos

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade de Alimentos.

CÓDIGO: SCE 0003

CARGA HORÁRIA: 150 horas **CRÉD. TEÓR. 0** **CRÉD. PRÁT.: 05**

PRÉ-REQUISITO: Bromatologia e Parasitologia.

OBJETIVOS DO ESTÁGIO

GERAL:

Capacitar o aluno a controlar a qualidade dos alimentos, através de técnicas metodológicas, analíticas e sensoriais, com base nos conhecimentos adquiridos nas disciplinas afins e relativas à Ciência dos Alimentos, bem como ainda na legislação sanitária vigente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Ao fim do curso e/ou estágio o aluno deverá ser capaz de:

. Reconhecer e aplicar métodos e/ou sistemas de Controle de Qualidade;

. Identificar por exames organolépticos ou sensoriais, físicos, químicos, bioquímicos ou microbiológicos o estado de higidez das matérias primas alimentares e produtos alimentícios;

. Conhecer e aplicar as legislações gerais e específicas vigentes, interpretando resultados analíticos ou ser capaz de proceder a inspeção sanitária sobre serviços e produtos alimentícios, e desta forma elaborar ou interpretar laudos conclusivos;

. Conhecer, entender e aplicar Métodos de Controle de qualidade, em particular o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC, e seus princípios;

. Identificar e preconizar as Boas Práticas de Fabricação, (BPF), e os Procedimentos Operacionais Padrão, (POPs), em Serviços de Alimentação e Nutrição.

AVALIAÇÃO

É realizada em parceria com os preceptores no campo de estágio, que avaliam a apresentação pessoal, assiduidade, interesse, cooperação, responsabilidade, sociabilidade, controle emocional, iniciativa e independência e ainda o nível de conhecimento teórico frente as atividades práticas no estágio.

O professor orientador avalia o relatório que descreve as atividades desenvolvidas, frente os conceitos e métodos de Controle de Qualidade, de acordo com as normas da ABNT, conteúdo e pontualidade na entrega.

BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, C. R.; O Sistema HACCP como instrumento para Garantir a Inocuidade dos Alimentos. **Higiene Alimentar**, vol.12, n.53, p.12-20, 1998.

ARRUDA, G.A ;**Manual de Boas Práticas**, vol.I,II. São Paulo, Ed. Ponto Crítico, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO (ABIA). Compêndio da Legislação de Alimentos - Atos do Ministério da Saúde, São Paulo, 199

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração de refeições para coletividades**, São Paulo, 2003.

IAMFES; **Guia de Procedimentos para Implantação do Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**, São Paulo, Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura**, Brasília, 1967.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos. **DOU** , 2001.

SENAI/SN- PROJETO APPCC:. Elementos de Apoio Para o Sistema APPCC, Guia para Elaboração do Plano APPCC. **Série Qualidade e Segurança Alimentar**, Brasília, 1999.

SILVA, E. A Jr. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 4º Ed., São Paulo, Ed. Varela, 2001.

TANCREDI, R.C.P. ;SILVA, Y.; MARIN, V.A. **Regulamentos Técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação**. Rio de Janeiro, L.F. Livros, 2006.

Prof. Responsável ; Profa.Rinaldini Coralini Phillipo Tancredi