

Plano de Ensino

Período Letivo: 2024B

Curso: 673 - GESTÃO DO AGRONEGÓCIO

5º Semestre

Disciplina: 7902 - GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Ementa

Conceito de segurança e qualidade sob o enfoque alimentar: segurança do alimento. Conceitos ampliados de segurança e qualidade alimentar.

Bibliografia Básica

Referência	Biblioteca Online
SOUZA, STEFANIA MÁRCIA DE OLIVEIRA. GESTÃO DA QUALIDADE E PRODUTIVIDADE . PORTO ALEGRE 2018	Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595025561
OLIVEIRA, OTÁVIO J. CURSO BÁSICO DE GESTÃO DA QUALIDADE . SÃO PAULO CENGAGE LEARNING 2014 1 RECURSO ONLINE ISBN 9788522117970.	Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522117970
LOPES, ILÍDIO TOMÁS. CONTROLO DE GESTÃO UMA VISÃO INTEGRADA DO DESEMPENHO EMPRESARIAL . SÃO PAULO 2019	Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9789896943240

Bibliografia Complementar

Referência	Biblioteca Online/Acervo Externo
SANTOS, GILBERTO JOSÉ DOS. ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS NA AGROPECUÁRIA . 4. SÃO PAULO 2012	Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522478552
CHIAVENATO, IDALBERTO. FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO OS PILARES DA GESTÃO NO PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO, DIREÇÃO E CONTROLE DAS ORGANIZAÇÕES PARA INCREMENTAR COMPETITIVIDADE E SUSTENTABILIDADE . 2. SÃO PAULO ATLAS 2021 1 RECURSO ONLINE ISBN 9788597027549.	Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597027549
DIAS, REINALDO. GESTÃO AMBIENTAL RESPONSABILIDADE SOCIAL E SUSTENTABILIDADE . 3. SÃO PAULO ATLAS 2017 1 RECURSO ONLINE ISBN 9788597011159.	Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597011159
SUSTENTABILIDADE PRINCÍPIOS E ESTRATÉGIAS. SÃO PAULO 2019	Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520462447
RODRIGUES, MARCUS VINICIUS. AÇÕES PARA A QUALIDADE GESTÃO ESTRATÉGICA E INTEGRADA PARA A MELHORIA DOS PROCESSOS NA BUSCA DA QUALIDADE E PRODUTIVIDADE (GEIQ) . 6. SÃO PAULO 2020	Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595157156

Objetivos

Objetivo Geral

Compreender a importância da aplicação consistente de sistemas de gestão de qualidade no controle adequado de riscos e perigos nos alimentos.

Objetivos Específicos

Conceituar qualidade e seus parâmetros;

Conceituar gestão da qualidade e seus principais modelos;

Planejar a elaboração de programas de qualidade;

Entender as principais especificidades pertinentes à gestão de qualidade no campo e na agroindústria.

Conteúdo Programático

- 1- Os 10 mandamentos da qualidade
- 2- Ferramentas de controle preventivo e operacional da qualidade e segurança dos alimentos
- 3- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- 4- Gestão de processos de qualidade
- 5- Gerenciamento de sistemas de qualidade
- 6- Normas e padrões de qualidade - legislação de alimentos
- 7- Boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos
- 8- Segurança dos Alimentos
- 9- Segurança e qualidade na cadeia produtiva de alimentos de origem animal
- 10- Segurança e qualidade na cadeia produtiva de alimentos de origem vegetal
- 11- Rastreabilidade
- 12- Aplicação na indústria de alimentos

Instrumentos e Critérios de Avaliação

Critérios para composição da Média Semestral:

Para compor a Média Semestral da disciplina, leva-se em conta o desempenho atingido na avaliação formativa e na avaliação somativa, isto é, o engajamento do aluno ao longo da disciplina, a nota alcançada na atividade virtual e na prova, da seguinte forma:

Engajamento = 50%

- Entrada na Unidade de Aprendizagem - 10%
- Clique em todos os itens da Unidade de Aprendizagem - 15%
- Entrega do Desafio - 50%
- Entrega do Exercício - 25% (*5 por questão realizada)

Atividade virtual = 25%

Prova = 25%

Se a Média Semestral for igual ou superior a 4,0 e inferior a 7,0, o aluno ainda poderá fazer o Exame Final. A média entre a nota do Exame Final e a Média Semestral deverá ser igual ou superior a 5,0 para considerar o aluno aprovado na disciplina.

Assim, se um aluno tirar 6 na Média Semestral e tiver 5 no Exame Final: $MF = 6 + 5 / 2 = 5,5$ (Aprovado).