



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL  
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>Disciplina:</b> Controle de Qualidade		
<b>Carga Horária Total:</b> 60 horas	<b>Carga Horária Teórica:</b> 60 horas	<b>Carga Horária Prática:</b> 0 horas

### EMENTA

Ferramentas da qualidade; Gestão da qualidade na indústria de alimentos; Legislação.

### OBJETIVOS

#### Objetivo Geral

Proporcionar o conhecimento da aplicabilidade do controle de qualidade nas etapas da elaboração de vinhos e derivados; conhecer as normas do controle de qualidade aplicadas na indústria de alimentos.

#### Objetivos Específicos

- Compreender como funciona a gestão do controle de qualidade em indústrias alimentícias;
- Conhecer as ferramentas de qualidade, bem como os seus programas;
- Entender a aplicação do controle de qualidade em empresas de elaboração de vinhos e derivados.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

#### Aulas assíncronas

1. Conceito, histórico e ferramentas da Qualidade (3 horas)
2. Programa 5S (4 horas)
3. Boas Práticas Agrícolas – BPA (4 horas)
4. Boas Práticas de Fabricação – BPF (4 horas)
5. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (4 horas)
6. Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos: normas ISO (4 horas)
7. Legislação vigente (4 horas)
8. Aplicabilidade na elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho (5 horas)

## **Aulas síncronas**

1. Apresentação da ementa e plano de disciplina; Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (1 hora)
2. Conceito, histórico e ferramentas da Qualidade (1 hora)
3. Programa 5S (2 horas)
4. Boas Práticas Agrícolas – BPA (2 horas)
5. Boas Práticas de Fabricação – BPF (2 horas)
6. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (2 horas)
7. Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos: normas ISO (2 horas)
8. Legislação vigente (2 horas)
9. Aplicabilidade na elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho (2 horas)

## **Atividades avaliativas**

1. Ferramentas da Qualidade (4 horas)
2. Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos (4 horas).
3. Controle de Qualidade na Vinícola (4 horas)

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Aulas em ambientes digitais; Materiais pedagógicos digitais, como: videoaulas, textos, fóruns e outros.

Atividades avaliativas.

## **REFERÊNCIAS**

### **Básica**

CAMPOS, A. Técnicas de Controle de Qualidade. 2ª ed. São Paulo: AEB Editora, 1992, 251p.

GAROGLIO, P. G. Nuova Enologia: Enciclopédia Vitivinícola Mondiale. Brescia: Edizione AEB, 1981, 125p.

OREGLIA, F. Enologia Teórico-prático. 3ª ed. Buenos Aires: Instituto Salesiano de Artes Gráficas, 1979, 341p.

OUGH, C. S. Tratado básico de enologia. Tradução por Concéption Llaguno Marchena e Maria Dolores Cabezedo Ibáñez. Zaragoza: Acribia, 1992.

PEYNAUD, E. Conhecer e Trabalhar o Vinho. 2ª ed. Madrid: Mundi-prensa, 1982, 331p