

**Ementa:**

Perigos em alimentos. Risco de perigos. Boas Práticas Agrícolas. Boas Práticas de Fabricação. Boas Práticas de Transporte. Procedimentos Padrões de Higiene Operacional. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Produção de alimentos saudáveis, seguros e sustentáveis (3S). Controle Estatístico de Processo. Rastreabilidade. Certificações.

**Bibliografia:**

ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. 376 p.

BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320 p.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 620 p.

VIERA, Vanessa Bordin; PIOVESAN, Natiéli. Gestão, qualidade e segurança em alimentação [e-Book]. Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. 119 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 7. ed. São Paulo: Manole Saúde, 2024. 476 p.