



Campus Sete Lagoas
COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos		ANO/SEMESTRE: 2018/2	CARÁTER: Obrigatória
CARGA HORÁRIA: 72 h	TEÓRICA: 72 h	PRÁTICA: 0	REQUISITO: Microbiologia de Alimentos, Estatística Básica
PROFESSOR: Aline Cristina Arruda Gonçalves		CAMPUS SETE LAGOAS	

EMENTA: Definição de qualidade. Sistemas de Gestão da Qualidade. Normas de garantia da qualidade para alimentos (NBR ou ISO 9000 e Portarias 1428/93-MS, 326/97-MS, 368/98-MAPA e 46/98-MAPA). Organização e atribuições de controle de qualidade na indústria de alimentos. Controle estatístico da qualidade: planos de amostragem e ferramentas para controle do produto e do processo. Correlação entre medidas objetivas e subjetivas. Atributos de qualidade: avaliação da cor, textura, viscosidade e sabor.

OBJETIVOS: O objetivo da disciplina é entender a filosofia da Garantia de Qualidade, o papel do Controle de Qualidade e a sua importância e aplicação na indústria de alimentos, de forma que o aluno possa identificar os principais campos de ação e responsabilidades do controle de qualidade na indústria de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 36 aulas geminadas, totalizando 72 horas-aula no semestre letivo:

Aula	Data	Assunto
1	06/08	Apresentação da disciplina e cronograma de atividades
2	07/08	Histórico e Definição da Gestão da qualidade
3	13/08	Evolução da gestão da qualidade
4	14/08	Evolução da gestão de qualidade na indústria de alimentos
5	20/08	Apresentação do filme " De carne e Osso"
6	21/08	Discussão do artigo Gestão da qualidade na indústria Alimentícia (Feo, E. A.)
7	03/09	Discussão do filme de Carne e Osso, como apresentação do tópico motivação.
8	04/09	Motivação para qualidade
9	10/09	Atividade extra classe
10	11/09	Padronização na Indústria de Alimentos
11	17/09	Introdução Ferramentas da Qualidade
12	18/09	Continuação Ferramentas da Qualidade
13	24/09	Apresentação de Trabalho: Ferramentas da Qualidade
14	25/09	Ferramentas de qualidade: atividade prática
15	01/10	Prova 1
16	02/10	Programa 5S

17	08/10	Atividade extra classe: Artigo aplicação do 5 S na indústria.
18	09/10	Atividade extra classe: Artigos sobre Just in time
19	15/10	Discussão de artigo sobre a viabilidade do Just in Time na Indústria de Alimentos
20	16/10	Programa Just in Time
21	22/10	Ciclo PDCA: Histórico e conceitos
22	23/10	Ciclo PDCA: Aplicações
23	29/10	BPF
24	30/10	BPF
25	05/11	APPCC
26	06/11	APPCC: atividade extra classe
27	12/11	Rastreabilidade
28	13/11	Continuação Rastreabilidade
29	19/11	Auditorias
30	20/11	Amostragem
31	26/11	Amostragem: exercícios práticos
32	27/11	Prova 2
33	03/12	Prova Substitutiva
34	04/12	Apresentação de trabalho
35	10/12	Apresentação de trabalho
36	11/12	Revisão de prova

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

Aulas expositivas teóricas, dialogadas, em acordo com o conteúdo programado, com apresentações de seminários e debate de artigos.

AVALIAÇÕES:

- Serão realizadas 02 (duas) avaliações com peso unitário de 35 (trinta e cinco) pontos e 02 (dois) trabalhos com peso unitário de 15 (dez) pontos cada, que serão apresentados na forma de seminário. Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. Haverá avaliação substitutiva, conforme as normas acadêmicas.

BIBLIOGRAFIA:

Básica

- PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000. 330 p.
- COSTA, A. F. B. et al. **Controle estatístico de qualidade**. São Paulo: Atlas, 2004. 334p.
- BATALHA, M. O. et al. **Gestão Agroindustrial**. 2. ed. São Paulo: Atlas S.A, 2001. v.1. 690p

Complementar

- GARVIN, David A. **Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1992. 357 p.
- TRIOLA, Mario F. **Introdução à estatística**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. 656 p.

- WERKEMA, Maria Cristina Catarino. **Ferramentas estatísticas básicas para gerenciamento de processos**. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1995.

Prof. Aline Cristina Arruda Gonçalves
Responsável pela Disciplina
Alimentos

Prof. Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador do curso de Eng. de