



Universidade Federal
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos

ANO/SEMESTRE: 2019/1

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	18/02	Apresentação da disciplina e cronograma de atividades
2	19/02	Histórico e Definição da Gestão da qualidade
3	25/02	Evolução da gestão da qualidade
4	26/02	Evolução da gestão de qualidade na indústria de alimentos
5	11/03	Apresentação do filme " De carne e Osso"
6	12/03	Discussão do artigo Gestão da qualidade na industria Alimentícia (Feo, E. A.)
7	18/03	Discussão do filme de Carne e Osso, como apresentação do tópico motivação.
8	19/03	Motivação para qualidade
9	25/03	Atividade extra classe
10	26/03	Padronização na Indústria de Alimentos
11	01/04	Introdução Ferramentas da Qualidade
12	02/04	Continuação Ferramentas da Qualidade
13	08/04	Apresentação de Trabalho: Ferramentas da Qualidade
14	09/04	Ferramentas de qualidade: atividade prática

15	15/04	Prova 1
16	16/04	Programa 5S
17	22/04	Atividade extra classe: Artigo aplicação do 5 S na indústria.
18	23/04	Atividade extra classe: Artigos sobre Just in time
19	29/04	Discussão de artigo sobre a viabilidade do Just in Time na Industria de Alimentos
20	30/04	Programa Just in Time
21	06/05	Ciclo PDCA: Histórico e conceitos
22	07/05	Ciclo PDCA: Aplicações
23	13/05	BPF
24	14/05	BPF
25	20/05	APPCC
26	21/05	APPCC: atividade extra classe
27	27/05	Rastreabilidade
28	28//05	Continuação Rastreabilidade
29	03/06	Auditorias
30	04/06	Amostragem
31	10/06	Amostragem: exercícios práticos
32	11/06	Prova 2
33	17/06	Apresentação de trabalho
34	18/06	Apresentação de trabalho
35	24/06	Prova substitutiva
36	25/06	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

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