



PLANO DE ENSINO	2011
------------------------	-------------

CURSO		ANO/SEMESTRE		
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		2012/2		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	30	30	0	30
PROFESSOR RESPONSÁVEL	MAYRA FERNANDA DE SOUSA CAMPOS			

EMENTA	
<ul style="list-style-type: none">✓ Histórico, conceitos, funções e princípios em controle de qualidade;✓ Garantia de qualidade: legislação e controle;✓ Princípios ligados ao consumidor e fornecedor;✓ Especificações da qualidade;✓ Matéria- prima;✓ Embalagem;✓ Controle de processos: físico-químico, microbiológico, sensorial, estocagem e transporte;✓ Medidas subjetivas de qualidade;✓ Análises das características sensoriais;✓ Microscopia de alimentos; conceitos; métodos e técnicas; aplicação; medidas objetivas;✓ Análises físico-químicas: instrumentos utilizados; técnicas analíticas empregadas; precisão e exatidão das medidas; média; desvio padrão; coeficiente de variação; variância; diferença de médias; coeficiente de correlação;✓ Princípios básicos de funcionamento do cq na empresa;✓ Posição hierárquica do cq na empresa;✓ Características e atributos de um sistema; controle estatístico de qualidade;✓ Conceitos em inspeção por amostragem: inspeção, atributos e variáveis, conformidade, defeitos, lote e formação de lotes, amostra, plano de amostragem, regimes de inspeção, nível de qualidade aceitável (NQA), curva característica de operação (CCO), números de aceita e rejeita, risco do vendedor (PG), risco comprador (PC), probabilidade de aceitação(PA), unidade de produto (UP), porcentagem defeituosa, etc;✓ Tipos de amostragem: Simples, dupla, múltipla, sequencial; planos de amostragem por atributos (tabelas de amostragem); Military Standart -105D : tabela (exemplos); Tabela de amostragem USDA para inspeção de produtos processados: tabela (exemplos);✓ Plano de amostragem para qualidade microbiológica; graus de risco para saúde;	

- ✓ Boas práticas de fabricação; Objetivos; Definições; Local de produção, operação; Limpeza, sanitização, armazenamento e distribuição, garantia do controle de qualidade;
- ✓ Análise de perigo e pontos críticos de controle (APPCC); Histórico; Objetivos; Planejamento, análise de riscos, check list, identificação de pontos críticos, monitoramento;
- ✓ Controle nos diversos pontos de processamento de alimentos em Serviços de Alimentação
- ✓ Nutrição; estudo do código de defesa do consumidor.

OBJETIVOS

Entender o papel do controle de qualidade verificando sua importância e implantação na Indústria de Alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- ✓ Histórico, conceitos, funções e princípios em controle de qualidade;
- ✓ Garantia de qualidade: legislação e controle;
- ✓ Princípios ligados ao consumidor e fornecedor;
- ✓ Especificações da qualidade;
- ✓ Matéria- prima;
- ✓ Embalagem;
- ✓ Controle de processos: físico-químico, microbiológico, sensorial, estocagem e transporte;
- ✓ Medidas subjetivas de qualidade;
- ✓ Análises das características sensoriais;
- ✓ Microscopia de alimentos; conceitos; métodos e técnicas; aplicação; medidas objetivas;
- ✓ Análises físico-químicas: instrumentos utilizados; técnicas analíticas empregadas; precisão e exatidão das medidas; média; desvio padrão; coeficiente de variação; variância; diferença de médias; coeficiente de correlação;
- ✓ Princípios básicos de funcionamento do cq na empresa;
- ✓ Posição hierárquica do cq na empresa;
- ✓ Características e atributos de um sistema; controle estatístico de qualidade;
- ✓ Conceitos em inspeção por amostragem: inspeção, atributos e variáveis, conformidade, defeitos, lote e formação de lotes, amostra, plano de amostragem, regimes de inspeção, nível de qualidade aceitável (NQA), curva característica de operação (CCO), números de aceita e rejeita, risco do vendedor (PG), risco comprador (PC), probabilidade de aceitação(PA), unidade de produto (UP), porcentagem defeituosa, etc;
- ✓ Tipos de amostragem: Simples, dupla, múltipla, sequencial; planos de amostragem por atributos (tabelas de amostragem); Military Standart -105D : tabela (exemplos); Tabela de amostragem USDA para inspeção de produtos processados: tabela (exemplos);
- ✓ Plano de amostragem para qualidade microbiológica; graus de risco para saúde;

- ✓ Boas práticas de fabricação; Objetivos; Definições; Local de produção, operação; Limpeza, sanitização, armazenamento e distribuição, garantia do controle de qualidade;
- ✓ Análise de perigo e pontos críticos de controle (APPCC); Histórico; Objetivos; Planejamento, análise de riscos, check list, identificação de pontos críticos, monitoramento;
- ✓ Controle nos diversos pontos de processamento de alimentos em Serviços de Alimentação
- ✓ Nutrição; estudo do código de defesa do consumidor.

VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS

Mika Alimentos Ltda.

METODOLOGIA DE ENSINO

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
X	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:	X	Aparelho de Som
		X	DVD
			Outros:quadro branco e pincel

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Avaliação I – avaliação escrita individual – valor oito pontos

Avaliação II – trabalho em grupo – valor oito pontos.

*2 pontos de conceito

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
CHAVES, J.B.P.	Controle de Qualidade para Indústrias de Alimentos (Princípios Gerais e Métodos Gerais).		Viçosa	Imprensa Universitária UFV,	1980	
PALADINI, E. P.	Controle de Qualidade: uma visão abrangente.		São Paulo	Atlas	1990	
COSTA, A.F.B.; EPPRECHT, E.K.; CARPINETTI, L.C.R	Controle Estatístico de Qualidade.	2ª Ed.	Rio de Janeiro:	LTC	2005	

Bibliografia Complementar

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
-------	------------------	--------	-------	---------	-----	------

Bibliografia Complementar							
LANZELOTTI, H. S.; OLIVEIRA, M.C	Pontos de Controle.		Rio de Janeiro		1987		
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Qualidade na Indústria de Alimentos.		Campinas	ITAL	1993		
JURAN, J.M.; GRUNA, F.M	Controle de Qualidade de Juran Handbook.		São Paulo	Makron Books do Brasil	1990		

APROVAÇÃO	
Cuiabá-MT, 17 de dezembro de 2012.	
<hr/> Mayra Fernanda de Sousa Campos	
<hr/> Coordenador do Curso	<hr/> Área Pedagógica



ANEXO 1

CRONOGRAMA DA DISCIPLINA	2012/2
---------------------------------	---------------

CURSO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COMPONENTE CURRICULAR (DISCIPLINA)	TURMA	TURNO	C.H.
CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		MATUTINO	30

PROFESSOR RESPONSÁVEL	
------------------------------	--

DIAS		C.H.	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PREVISTAS
		02	✓ Histórico, conceitos, funções e princípios em controle de qualidade;
		02	✓ Garantia de qualidade: legislação e controle;
		02	✓ Princípios ligados ao consumidor e fornecedor;
		02	✓ Especificações da qualidade; ✓ Matéria- prima; ✓ Embalagem;
		02	✓ Controle de processos: físico-químico, microbiológico, sensorial, estocagem e transporte; ✓ Medidas subjetivas de qualidade;
		02	Avaliação I
		02	✓ Análises das características sensoriais; ✓ Microscopia de alimentos; conceitos; métodos e técnicas; aplicação; medidas objetivas;
		02	✓ Análises físico-químicas: instrumentos utilizados; técnicas analíticas empregadas; precisão e exatidão das medidas; média; desvio padrão; coeficiente de variação; variância; diferença de médias; coeficiente de correlação;
		02	✓ Princípios básicos de funcionamento do cq na empresa; ✓ Posição hierárquica do cq na empresa; ✓ Características e atributos de um sistema; controle estatístico de qualidade;
		02	✓ Conceitos em inspeção por amostragem: inspeção, atributos e variáveis, conformidade, defeitos, lote e formação de lotes, amostra, plano de amostragem, regimes de inspeção, nível de qualidade aceitável (NQA), curva característica de operação (CCO), números de aceita e rejeita, risco do vendedor (PG), risco comprador (PC), probabilidade de

				aceitação(PA), unidade de produto (UP), porcentagem defeituosa, etc;
			02	✓ Tipos de amostragem: Simples, dupla, múltipla, sequencial; planos de amostragem por atributos (tabelas de amostragem); Military Standart -105D : tabela (exemplos); Tabela de amostragem USDA para inspeção de produtos processados: tabela (exemplos);
			02	✓ Plano de amostragem para qualidade microbiológica; graus de risco para saúde;
			02	✓ Boas práticas de fabricação; Objetivos; Definições; Local de produção, operação; Limpeza, sanitização, armazenamento e distribuição, garantia do controle de qualidade;
			02	✓ Análise de perigo e pontos críticos de controle (APPCC); Histórico; Objetivos; Planejamento, análise de riscos, check list, identificação de pontos críticos, monitoramento;
			02	✓ Controle nos diversos pontos de processamento de alimentos em Serviços de Alimentação Nutrição; estudo do código de defesa do consumidor
			02	Avaliação II

APROVAÇÃO	
Cuiabá-MT, de de 2010.	
<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> (-Nome do professor-)	
<hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> Coordenador do Curso	<hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> Área Pedagógica