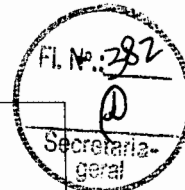




UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA  
CURSO DE ENGENHARIA ALIMENTOS



**FICHA DE DISCIPLINA**

**DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

<b>CÓDIGO:</b>		<b>UNIDADE ACADÊMICA: FEQUI</b>		
<b>PERÍODO/SÉRIE: 7º período</b>		<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b>	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b>	<b>CH TOTAL:</b>
<b>OBRIGATÓRIA: ( X )</b>	<b>OPTATIVA: ( )</b>	60	00	60

**OBS: Regime semestral**

**PRÉ-REQUISITOS: não tem**

**CÓ-REQUISITOS: não tem**

**OBJETIVOS**

Utilizar as principais normas e metodologias de controle de qualidade. Aplicar os conhecimentos básicos da microbiologia de alimentos e análise bromatológica na discussão das principais falhas de produção e os principais indícios e formas de reconhecer estas falhas.

**EMENTA**

Amostragem e preparo de amostra em análise de alimentos. Princípios, métodos, técnicas de análise físico-química dos alimentos. Confiabilidade dos resultados. Determinação dos constituintes principais. Medidas físicas. Introdução à cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos. Métodos de análise de alimentos por cromatografia, potenciometria, fluorimetria, espectrometria de absorção no visível, ultravioleta e infravermelho e espectrometria de emissão e absorção atômicas. Qualidade e legislação para alimentos.

**DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

**1. Conceitos básicos**

- 1.1 Significado da melhoria da qualidade
- 1.2 Melhoria da qualidade x Produtividade
- 1.3 Estatística Aplicada à Qualidade.
- 1.4 Controle Estatístico de Processos

**2. Qualidade Total**

- 2.1 Custos de prevenção, de Falha interna e externa

2.2 Melhoria da qualidade total

2.3 Estratégias

2.4 Aspectos legais

### 3. Sistemas de Qualidade

3.1 Sistemas ISO 9000, QS 9000, TS 16.949, TL 9000, AS 9000, HACCP, OHSAS 18000 e AS 9000;

3.2 Sistema 5S

3.3 Sistema Seis Sigma

3.4 Implementação de Sistemas de Qualidade: requisitos necessários; certificação e auditorias.

## BIBLIOGRAFIA

### Básica

CHAVES, J.B.P. **Controle de qualidade para indústria de alimentos (princípios gerais)**. Universidade Federal de Viçosa, 1980.

KRAMER, A.; TWIGG, B.A. **Quality control for the food industry**. 3. ed. Westport, USA: The AVI Publishing Co. Inc., 1970. 556p.

MONTGOMERY, D.C. **Introduction to statistical quality control**. IE-Wiley, 2004. 776p.

### Complementar

ABNT. **Coletânea de Normas de Programas de Qualidade e de amostragens**.

SOLER, P.M. **Industrialização de frutas**. Manual Técnico Campinas, São Paulo, 1988. 312p.

## APROVAÇÃO

Carimbo e assinatura do Coordenador do curso

14 / 09 / 2010  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica