



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: _____	COMPONENTE CURRICULAR: Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 60	CH TOTAL PRÁTICA: 00	CH TOTAL: 60

OBJETIVOS

Propiciar ao estudante do curso de Engenharia de Alimentos conhecimentos em qualidade, devendo o aluno, ao final do curso, estar capacitado a avaliar a qualidade de produtos e processos da Indústria de Alimentos através dos métodos estatísticos de avaliação e ter noções de sistemas de gestão de qualidade.

EMENTA

Histórico, evolução e definições em controle de qualidade. Normas Nacionais e Internacionais de qualidade. Controle estatístico de qualidade. Sistemas de controle e inspeção de qualidade. Organização, planejamento, implantação e avaliação de programas de controle de qualidade na indústria de alimentos.

PROGRAMA

- 1. Conceitos básicos**
 - 1.1. Histórico e evolução do controle de qualidade;
 - 1.2. O que é qualidade e significado da melhoria da qualidade
 - 1.3. Melhoria da qualidade x Produtividade
 - 1.4. Produtos, processos e serviços.
- 2. Ferramentas da Qualidade.**
 - 2.1. Ciclo PDCA;
 - 2.2. Histograma;
 - 2.3. Diagrama de Causa e Efeito (Ishikawa);
 - 2.4. Diagrama de Pareto;
 - 2.5. Folhas de verificação;
 - 2.6. Diagrama de dispersão;
 - 2.7. Fluxograma;
 - 2.8. Estatística Aplicada à Qualidade.

3. Controle Estatístico de Processos

- 3.1. Gráficos de controle;
- 3.2. Gráficos de controle para variáveis;
- 3.3. Gráficos de controle para atributos.

4. Inspeção por amostragem

- 4.1. Inspeção por atributos;
- 4.2. Inspeção por variáveis;
- 4.3. Inspeção microbiológica de Alimentos.

5. Sistemas de Qualidade

- 5.1. Sistema 5S
- 5.2. Sistemas ISO 9000, ISO 22000, HACCP;
- 5.3. Sistema Seis Sigma;
- 5.4. Implementação de Sistemas de Qualidade: requisitos necessários; certificação e auditorias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPOS, V. F. **TQC - Controle da qualidade total** (no estilo japonês). Belo Horizonte: Nova Lima, MG: INDG Tecs, 2004. 256p.

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

MONTGOMERY, D.C. **Introdução ao controle estatístico da qualidade**. 4. ed. LTC, 2004. 532p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMBROZEWICZ, Paulo H.L. **Qualidade na Prática: conceitos e ferramentas**. Curitiba-PR: Senai, 2003

CARVALHO, M.; PALADINI, E. P. **Gestão da Qualidade: teoria e casos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 456p.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RAMOS, A. W. **CEP para processos contínuos e em Bateladas**. 1.ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2000. 144p.

SAMOHYL, R.W. **Controle Estatístico de Qualidade**. Elsevier, 2009. 275p.

APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016
mgpantos

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia
Profª. Drª. Milla Gabriela dos Santos
Coordenadora do Curso de Graduação em
Engenharia de Alimentos - FEQU - Campus
Patos de Minas - Portaria R Nº. 434/2015

12 / 04 / 2016
Universidade Federal de Uberlândia
Profa. Valéria Viana Murata
Diretora da Faculdade de Engenharia
Química - Portaria R Nº. 671/09
Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica
(que oferece o componente curricular)