

## Programa Analítico de Disciplina

### TAL 462 - Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2019

Número de créditos: 4  
Carga horária semestral: 60h  
Carga horária semanal teórica: 4h  
Carga horária semanal prática: 0h  
Semestres: I e II

#### Objetivos

*Não definidos*

#### Ementa

Evolução e importância da gestão da qualidade de alimentos. Conceitos e ferramentas em gestão da qualidade de alimentos. Sistemas da qualidade para indústrias de alimentos. Certificações de sistema da qualidade para alimentos: NBR ISO Série 9000, NBR ISO 22000 e FSSC 22000. Certificação da produção orgânica. Gestão de impacto ambiental e certificação NBR ISO 14001. Planos de inspeção por amostragem. Gráficos de controle.

#### Pré e co-requisitos

EST 103 ou EST 220 ou EST 222 ou NUT 362

#### Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	8
Engenharia de Alimentos	9

#### Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Medicina Veterinária	Geral
Nutrição	Geral

## TAL 462 - Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Evolução e importância da gestão da qualidade de alimentos</b> 1.1.1 A evolução histórica da qualidade 1.2 Situação atual e perspectivas da gestão da qualidade de alimentos no Brasil 1.3 Importância da gestão da qualidade frente à organização da sociedade: Comissão do Codex Alimentarius, Código de Proteção e Defesa do Consumidor, União Europeia, MERCOSUL, NAFTA, ALCA, OMC	3h	0h	0h	0h	3h
<b>2. Conceitos e ferramentas em gestão da qualidade de alimentos</b> 1.2.1 Introdução – atualidades 2.2 Conceitos em gestão da qualidade de alimentos 2.3 Ferramentas em gestão da qualidade de alimentos 2.4 Ferramentas estatísticas em gestão da qualidade de alimentos	13h	0h	0h	0h	13h
<b>3. Sistemas da qualidade para indústrias de alimentos</b> 1.3.1 Sistemas clássicos da qualidade: Juran, Deming, Crosby, Feigenbaum, Hubbard 3.2 Características e atribuições de sistemas da qualidade para alimentos 3.3 Sistemas da qualidade para alimentos e produtos afins 3.4 Alguns elementos do sistema da qualidade para alimentos 3.5 Posição hierárquica da gestão de qualidade na empresa 3.6 Custo da qualidade 3.7 O sistema 5S/8S 3.8 O sistema seis sigma na melhoria da qualidade	9h	0h	0h	0h	9h
<b>4. Certificações de sistema da qualidade para alimentos: NBR ISO Série 9000, NBR ISO 22000 e FSSC 22000</b> 1.4.1 Introdução e considerações gerais 4.2 O processo de certificação 4.3 Estrutura da série NBR ISO 9000 4.4 As normas NBR ISO 9000 e 9004 4.5 Requisitos da norma NBR ISO 9001:2015 4.6 A norma e a certificação NBR ISO 22000 4.7 As normas e a certificação FSSC 22000	14h	0h	0h	0h	14h
<b>5. Certificação da produção orgânica</b> 1.5.1 Princípios dos sistemas de produção orgânica 5.2 Normas para certificação de sistemas de produção orgânica 5.3 Sistemática de certificação orgânica	4h	0h	0h	0h	4h
<b>6. Gestão de impacto ambiental e certificação NBR ISO 14001</b> 1.6.1 Conceitos de impacto ambiental e produção sustentável de alimentos 6.2 Gestão de impacto ambiental 6.3 A norma e a certificação NBR ISO 14001	4h	0h	0h	0h	4h
<b>7. Planos de inspeção por amostragem</b> 1.7.1 Inspeção de produtos e processos - conceitos em inspeção por amostragem 7.2 Tipos de planos de amostragem: atributos, variáveis, 2-classes e 3-classes 7.3 Desenvolvimento de planos de amostragem simples para atributos e para variáveis 7.4 Sistema de amostragem da norma NBR 5426 7.5 Tabelas de amostragem do USDA/EUA para alimentos processados 7.6 Sistema de amostragem da norma NBR 5427 7.7 Sistemas de	8h	0h	0h	0h	8h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: FK6C.TXK8.J9R8

amostragem por variáveis das normas NBR 5429 e NBR 54307.8 Planos de amostragem para qualidade microbiológica					
<b>8. Gráficos controle</b> 1.8.1 Introdução – considerações gerais 8.2 Tipos de gráficos de controle 8.3 Esquema geral dos gráficos de controle 8.4 Elaboração e interpretação de gráficos de controle para variáveis 8.5 Elaboração e interpretação de cartas de controle para atributos 8.6 Gráficos de soma acumulada (Cusum) 8.7 Outros tipos de gráficos de controle	5h	0h	0h	0h	5h
<b>Total</b>	<b>60h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>60h</b>

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	<i>Não definidos</i>
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

## TAL 462 - Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
CHAVES, José Benício Paes. Gestão da qualidade de alimentos – texto completo, incluindo manual de impactos ambientais do Ministério do Meio Ambiente do Brasil - disponível no ambiente de TAL462 do PVANET	0

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Campos, Vicente Falconi. TQC-Controle da qualidade total no estilo japonês. 7 a . Edição, Editora de desenvolvimento gerencial, Nova Lima, MG. 2004. 256p	0
Rotondaro, R.G e Outros. Seis Sigma: estratégia gerencial para a melhoria de processos, produtos e serviços. São Paulo, Atlas, 2002, 185p	3
Werkema, Maria Cristina Catarino. Ferramentas estatísticas básicas para o gerenciamento de processos. Belo Horizonte, UFMG. 1995. 404p.	2