



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 28/01/2020 14:10



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma		
Turma:	4103078 - ANÁLISE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS - Turma: 01 (2019.1)	
Docente(s):	1549755 - GILSANDRO ALVES DA COSTA	
Carga Horária:	30h	
Créditos:	2	
Horário:	4T12	
Programa do Componente Curricular		
Ementa:		
Objetivos:	Desenvolver no aluno competências para o entendimento e trabalho com ferramentas do sistema e análises referentes a controle de qualidade para agropecuários.	
Conteúdo:	Fundamentos de controle de qualidade, Programas e sistemas de controle de qualidade e Técnicas de controle, Legislação, controle de qualidade na indústria de alimentos, Amostragem de alimentos para análise, Determinação da composição centesimal de alimentos, Análises físico-químicas: pH, acidez, açúcares, proteína, lipídios, cinzas, umidade e densidade, Emprego de métodos estatísticos e Análises de controle de qualidade em alimentos de origem vegetal e animal. "	
Habilidades e Competências:	Desenvolvimento do senso crítico no trabalho com matérias-primas de origem animal e vegetal; Aplicação de programas de qualidade nos diversos setores; Realização de análises de qualidades em matérias-primas alimentícias; Realização de análises de qualidade em produtos processados da indústria de alimentos.	
Metodologia de Ensino e Avaliação		
Metodologia:	Métodos • Aula expositiva; • Pesquisas na internet e bibliotecas; • Aula prática. Recursos didáticos • Computador; • Apostilas e vídeos.	
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	Prova escrita; Seminários; Avaliação das aulas práticas; Trabalhos de pesquisa.	
Horário de atendimento:		
Cronograma de Aulas		
Início	Fim	Descrição
27/06/2019	27/06/2019	Análise e controle de qualidade de alimentos
04/07/2019	04/07/2019	Origem, histórico e evolução da qualidade
11/07/2019	11/07/2019	Vantagens e desvantagens e mercado de alimentos
18/07/2019	18/07/2019	Ferramentas da qualidade: Brainstorming, CCQ e PDCA
25/07/2019	01/08/2019	Sistemas de gestão: Programa 5s, ABNT NBR ISO 9001, ABNT NBR ISO 22000, PPHO e BPF e APPCC
08/08/2019	08/08/2019	1ª avaliação
15/08/2019	22/08/2019	Legislação de alimentos e avaliação das condições higiênicas sanitárias dos alimentos.
29/08/2019	05/09/2019	Amostragem e preparo das amostras de alimentos para análises.
12/09/2019	19/09/2019	Análises físico-químicas de alimentos (pH, acidez, açúcares, proteína, lipídios, cinzas, umidade e densidade).
26/09/2019	03/10/2019	Aula prática
10/10/2019	10/10/2019	2ª avaliação
17/10/2019	17/10/2019	prova final
Avaliações		

Dados Gerais da Turma		
Data	Hora	Descrição
08/08/2019	13:00 as 15:00 hs	1 avaliação
10/10/2019	13:00 as 15:00 hs	2 avaliação
03/10/2019	13:00	Reposição
17/10/2019	13:00	Exame Final
03/10/2019		Reposição
17/10/2019		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	ZYLBERSZTAJN, Décio; SCARE, Roberto Fava; NASSAR, André Meloni. Gestão da qualidade no Agribusiness : estudos e casos. São Paulo: Atlas, 2003. 273p. ISBN: 8522433569.	
Livro	SENAI/RJ. Guia passo a passo para implantação do sistema APPCC . 2.ed. Brasília: SENAI, 2000. 300p. (Qualidade e segurança alimentar) ISBN: 8587090674.	
Livro	RAMOS, Afonso Mota; BENEVIDES, Selene Daiha; PEREZ, Ronaldo. Manual de boas práticas de fabricaçãoBPF para indústrias processadoras de polpa de frutas . -Viçosa,MG: Universidade Federal de Viçosa, 2006. 84p.	
Livro	PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade no processo :a qualidade na produção de bens e serviços. São Paulo: Atlas, 1995. 286 p. ISBN: 8522412057.	
Livro	NIELSEN, S. Suzanne; FERRANDO NAVARRO, Ana Cristina; FINKENZELLER, Miguel Ángel Usón. Análisis de los alimentos :Manual de laboratorio. Zaragoza: Acribia, 2007. 160p. ISBN: 9788420010595.	
Livro	KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. matérias-primas alimentícias :composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara, 2016. 302p. ISBN: 9788527718158.	
Livro	GIOVA, Anna Terzi (Tradutora). APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos :análises de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. 377p.	
Livro	GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos :qualidade das matérias-primas; doenças transmitidas por alimentos; treinamento de recursos humanos. 2.ed.. São Paulo: Varela, 2003. 655p. ISBN: 8585519576.	
Livro	CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . Campinas, SP: UNICAMP, 1999. 212p. ISBN: 9788526804777.	
Livro	CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro; MIGUEL, Paulo Augusto Cauchick; GEROLAMO, Matheus Cecílio. Gestão da Qualidade ISO 9001: 2008 :princípios e requisitos. 4.ed.. São Paulo: Atlas, 2011. 111p. ISBN: 9788522465040.	
Livro	CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro; MIGUEL, Paulo Augusto Cauchick; GEROLAMO, Matheus Cecílio. Gestão da Qualidade ISO 9001: 2008 :princípios e requisitos. 4.ed.. São Paulo: Atlas, 2011. 111p. ISBN: 9788522465040.	
Livro	BRASIL M. S.. Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.. Portaria 326 de 30/07/97. Ministério da Saúde. 1997	
Livro	BRASIL M. S.. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos.. RDC 275 de 21/10/2001. Ministério da Saúde. 2001	
Livro	BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia :ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320p. ISBN: 9788536323022.	
Livro	ANDRADE, Nélio José; MACÊDO, Jorge Antônio B. de. Higienização na indústria de alimentos.. São Paulo: Varela, 1996. 182p. ISBN: 8585519290.	
Livro	ABNT. NBR ISO 22000:2006 Sistema de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.. NBR ISO 22 000. ABNT. 2006	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	