



PLANO DE ENSINO – 2023/2

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
EQA5520	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	07215	4	72

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)	CONTATO
José Miguel Müller	jose.muller@ufsc.br

PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
EQA5322 e INE5108	Processos da Indústria de Alimentos e Estatística e Probabilidade para Ciências Exatas

EQUIVALENTES
ENQ1531 ou ENQ5531

CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA
ENGENHARIA de ALIMENTOS

EMENTA
Importância. Situação atual. Organização do sistema de controle de qualidade na indústria de alimentos. Medidas objetivas e subjetivas. Planos de amostragem. Mapas de controle. Análise e interpretação dos resultados. Especificações para matéria-prima, alimentos processados e embalagens.

OBJETIVOS
GERAL: Conhecer os fundamentos do controle de qualidade na indústria de alimentos e saber aplicá-los em produtos e processos.
ESPECÍFICOS: Ao final do curso, os alunos devem ser capazes de: - Conhecer os conceitos e histórico da qualidade. - Saber aplicar as ferramentas para a implantação da qualidade total. - Conhecer o Ciclo PDCA. - Conhecer e saber aplicar os sistemas de qualidade: ISO 9000, ISO 22000, 5S e APPCC. - Aplicar e dominar os conceitos de Controle de Processo. - Saber utilizar as seguintes ferramentas: Gráficos de controle por variáveis: gráfico da média, gráfico do desvio padrão e gráfico da amplitude, para normas conhecidas e para normas desconhecidas. - Saber aplicar e utilizar Gráficos de Controle de Atributos. - Realizar a Inspeção de Qualidade. - Saber aplicar Planos de amostragem para aceitação/rejeição. - Construir e interpretar a curva característica de operação (CCO). - Determinar os parâmetros de uma CCO: risco do consumidor e risco do produtor, probabilidade de aceitação de lotes, nível de Qualidade Aceitável, Nível de Qualidade Inaceitável (Fração Defeituosa Tolerável). - Saber utilizar as tabelas de planos de amostragem. - Saber como avaliar e realizar: Planos de amostragem simples, duplo e múltiplo e planos de amostragem com retificação



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceitos de Qualidade

- 1- Conceitos e histórico da qualidade
- 2- Qualidade Total. Ferramentas para a implantação da qualidade total.
- 3- Ciclo PDCA.
- 4- Sistema de Qualidade - ISO 9000, ISO 22000, 5S, APPCC

Revisão Estatística

- Distribuição de frequência
- Medidas de Tendência central e medidas de dispersão
- Probabilidade
- Distribuição de Poisson
- Distribuição Binomial
- Distribuição normal

Controle de Processo

Gráficos de controle por variáveis: gráfico da média, gráfico do desvio padrão e gráfico da amplitude, para normas conhecidas e para normas desconhecidas. Gráficos de Controle de Atributos.

Inspeção de Qualidade

Planos de amostragem para aceitação/rejeição

Construção e interpretação da curva característica de operação (CCO).

Parâmetros de uma CCO: risco do consumidor e risco do produtor, probabilidade de aceitação de lotes, nível de Qualidade Aceitável, Nível de Qualidade Inaceitável (Fração Defeituosa Tolerável).

Uso das tabelas de planos de amostragem

Planos de amostragem simples, duplo e múltiplo.

Plano de amostragem com retificação.

Aula	Conteúdo
07/08	Apresentação da disciplina
09/08	Histórico da qualidade
14/08	Sistema de qualidade
16/08	Ferramentas para a implantação do sistema de qualidade
21/08	Ferramentas para a implantação do sistema de qualidade
23/08	Ferramentas para a implantação do sistema de qualidade
28/08	Ferramentas para a implantação do sistema de qualidade
30/08	Controle da qualidade total
04/09	Controle da qualidade total
06/09	Conceito de controle de processo
11/09	Prova
13/09	Ferramentas de controle estatístico de processo
18/09	Ferramentas de controle estatístico de processo
20/09	Ferramentas de controle estatístico de processo
25/09	Avaliação de variáveis da qualidade
27/09	Avaliação de variáveis da qualidade
02/10	Semana Acadêmica
04/10	Semana Acadêmica
09/10	Prova
11/10	Avaliação da qualidade
16/10	Indicadores da qualidade e da produtividade



18/10	Indicadores da qualidade e da produtividade
23/10	Avaliação da qualidade por processos de inspeção
25/10	Avaliação da qualidade por processos de inspeção
30/10	Avaliação da qualidade por processos de inspeção
01/11	Prova
06/11	Sistemas de qualidade por processos de certificação
08/11	Sistemas de qualidade por processos de certificação
13/11	Sistemas de qualidade por processos de certificação
20/11	Sistemas de qualidade por processos de certificação
22/11	Implementação de normas de qualidade
27/11	Implementação de normas de qualidade
29/11	Prova
04/12	Seminário
06/12	Seminário
11/12	Seminário
13/12	REC

Metodologia de ensino

1. O aluno irá acompanhar a apresentação dos tópicos programados em aulas interativas e dialogadas.
2. O aluno irá realizar as avaliações referentes ao conteúdo programático.
3. O aluno poderá retirar dúvidas em horários agendados.

Desenvolvimento do Programa

1. Apresentação de conteúdos referentes ao tópico relativo à aula programada.
2. Avaliação dos conteúdos apresentados.
3. Apresentação de seminário.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A metodologia de avaliação contempla provas e um seminário realizado pelos alunos.

NA = Média ponderada das notas das provas (P1 a P4)

NS = Nota do seminário

A Nota Final (NF) será calculada considerando os pesos de acordo com a fórmula:

$$NF = NA * 0,8 + NS * 0,2$$

OBS: Caso NF estiver entre 2,0 e 5,5 o aluno fará a Prova de Recuperação (REC) que constará de todo o conteúdo programático.

A Média Final (MF) para aprovação deve ser maior que 6,0 e será calculada de acordo com a fórmula:

$$MF = (NF + REC)/2;$$

REC = Prova contemplando todos os Tópicos do Programa da disciplina.



BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Paladini E.P. Avaliação Estratégica da Qualidade. Ed. Atlas. 2002
- Costa, A F B; Epprecht, E. K; Carpinetti, L C R. Controle Estatístico da Qualidade. Atlas 2005.
- Falconi C. V. Controle da Qualidade Total - TQC. Fundação Christiano Ottoni UFMG, 2000.
- Neves, J F; Neves, M C - Apostila de Qualidade e Sustentabilidade - UFRJ - 1999.
- SENAI - Apostila da Série Qualidade e Segurança Alimentar, 1999.
- ISO9000: 2000 Conhecendo e implementando - Oceano Zaccharias - São Paulo - J. Zaccharias, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- Materiais disponibilizados no Moodle

OBSERVAÇÕES

A ementa reportada neste plano de ensino e que está registrada no CAGR é referente ao currículo de 1991. A ementa atual da disciplina foi alterada em 2008, e é apresentada a seguir:

"Conceitos de Qualidade. Qualidade Total. Ferramentas para a implantação da qualidade total. Sistemas de Qualidade na indústria de Alimentos: ISO 9000; ISO 22000, APPCC e 5S Gráficos de Controle de Processos. Planos de amostragem para inspeção."

Fonte - Projeto Pedagógico - Engenharia de Alimentos 2008. p. 138

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento