

Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	3	40	20	60
Pré-Requisitos	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos				
Oferta	8º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Repassar aos discentes os cenários da evolução da qualidade no setor alimentício. Apresentar as ferramentas básicas e auxiliares para a gestão da qualidade na indústria de alimentos.					
Ementa					
Conceitos e Princípios da Qualidade. Gestão da Qualidade. Ferramentas da Qualidade. Sistemas de Gestão da Qualidade. Legislação e Normas da Qualidade.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. Gestão de Qualidade, Produção e Operações . São Paulo: Atlas, 2010. 2) BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 3) GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CARVALHO, M. M. de; PALADINI, E. P. Gestão da Qualidade: Teoria e Casos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 2) PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 3) JURAN, J. M. A qualidade desde o projeto: novos passos para o planejamento da qualidade em produtos e serviços. São Paulo: Cengage Learning, 2009. 4) POPOLIM, Wellitom D. (coord.). Qualidade dos alimentos: aspectos microbiológicos, nutricionais e sensoriais. São Paulo: Associação Paulista de Nutrição, 2005. 5) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Sistemas de gestão da qualidade - diretrizes para melhorias de desempenho. Rio de Janeiro: ABNT, 2000. 					