



DISCIPLINA: Sistema de Segurança Alimentar, Qualidade e Rastreabilidade	
Vigência: a partir de 2013/2	Período Letivo: 7º semestre
Carga Horária Total: 60h	Código: CAVG_Diren.150
Ementa: Histórico, evolução e definições em controle de qualidade. Estudo de sistemas de controle de qualidade. Normas Nacionais e Internacionais de qualidade e Legislação gerais de alimentos e as específicas sobre os diversos tipos de alimentos. Estruturação de um sistema de controle de qualidade; organização hierárquica, planejamento estratégico da atuação do controle de qualidade, implantação do sistema de controle de qualidade. Controle estatístico e avaliação de programas de qualidade. Introdução ao gerenciamento da qualidade.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução ao Controle de Qualidade em Alimentos

- 1.1 Histórico e evolução do controle de qualidade
- 1.2 Definições: qualidade, controle de qualidade, garantia de qualidade, controle total de qualidade, qualidade em alimentos, especificações, normas, padrões
- 1.3 Causas e consequências do controle de qualidade em alimentos

UNIDADE II – Organização de um Departamento de Controle de Qualidade (D.C.Q.)

- 2.1 Estrutura
- 2.2 Hierarquia
- 2.3 Inter-relação
- 2.4 Funções
- 2.5 Campo de ação de um D.C.Q.

UNIDADE III – Planejamento do Sistema de Controle de Qualidade

- 3.1 Normas nacionais e internacionais (ISO, Boas Práticas de Fabricação, ...)
- 3.2 Sistemas de controle de qualidade (APPCC, SSPOP, ...)
- 3.3 Planejamento do sistema de controle de qualidade

UNIDADE IV – Implantação do Sistema de Controle de Qualidade

- 4.1 Etapas de implantação: formação de equipe, elaboração de fluxogramas, tipo de amostragem, estabelecimentos de limites
- 4.2 Métodos objetivos e subjetivos para a avaliação da matéria-prima, processo, produto, pessoal
- 4.3 Monitoramento sistema X avaliação

UNIDADE V – Controle Estatístico da Qualidade

- 5.1 Distribuição de frequência
- 5.2 Amostragem de uma distribuição normal



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

- 5.3 Gráficos de controle para medidas
- 5.4 Controle de qualidade da fração defeituosa
- 5.5 Inspeção por amostragem

Bibliografia básica

CHAVES, J.B.P. Controle de Qualidade para Indústrias de Alimentos (Princípios Gerais). Viçosa: UFV, 1998. 94p.
OAKLAND, J.S. Gerenciamento da Qualidade Total. São Paulo: Nobel, 1994.
PALADINI, E.P. Gestão da Qualidade. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2004.

Bibliografia complementar

BERTOLINO, M.T. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: Ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320p.
GONÇALVES, J.D.; HEREDIA, L.; UBARANA, F.; LOPES, E. Implementação de Sistemas da Qualidade e Segurança dos Alimentos – Volume 1. Campinas: Ed. SBCTA, 2012.
GONÇALVES, J.D.; LOPES, E.; UBARANA, F.; HEREDIA, L.; FROTA, A.C. Implementação de Sistemas da Qualidade e Segurança dos Alimentos – Volume 2. Campinas: Ed. SBCTA, 2012.
LOPES, E. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados Exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Varela, 2004. 236p
MINISTÉRIO DA SAÚDE - Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993 - Diário Oficial da União nº 229: 18415 -18419 - 02 de dezembro de 1993.
MOREIRA, J.B. Controle da Qualidade na Indústria Alimentar - A Concepção Moderna. Brasília: Ministério da Indústria e Comércio, 1985. 196p.