



PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA: Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	CÓDIGO: CAL 026
-----------------------------------------------------------------------	---------------------------

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
1. Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil 1.1. Desenvolvimento do controle de qualidade de alimentos 1.2. Situação atual do controle de qualidade de alimentos no Brasil 1.3. Perspectivas do controle de qualidade de alimentos no Brasil 1.4. Importância do controle de qualidade frente à organização da sociedade (Código de defesa do consumidor, MERCOSUL, NAFTA, ALCA, CE...)	2
2. Gestão de qualidade total (GQT): conceitos e ferramentas 2.1. Introdução 2.2. Conceitos e ferramentas em gestão da qualidade	10
3. Sistemas da qualidade para alimentos 3.1. Sistemas da qualidade 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 3.5. Posição hierárquica da gestão de qualidade na empresa 3.6. Relação da gestão de qualidade com os demais setores da empresa 3.7. Custo da qualidade	8
4. Normas de garantia da qualidade para alimentos (NB ou ISO 9000 e Portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e 368/98_MAA, 46/98_MAA) 4.1. Normas da série ISO 9000 - NB 9000 4.2. Portaria 1428/93_MS 4.3. Portaria 326/97_MS 4.4. Manual de boas práticas de prestação de serviços na área de alimentos 4.5. Portaria 368/97_MAA 4.6. Portaria 46/98_MAA	6
5. Amostragem estatística: planos de amostragem por atributos e por variáveis 5.1. Inspeção de produtos e processos - conceitos em inspeção por amostragem utilizando a distribuição de Poisson 5.2. Sistema de amostragem da NBR 5426	4
6. Técnicas de apresentação de resultados: cartas de controle 6.1. Introdução - considerações gerais 6.2. Tipos de cartas de controle 6.3. Esquema geral das cartas de controle	4

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

7. Planos de amostragem para qualidade microbiológica

7.1. Introdução - fatores a serem considerados

7.2. As tabelas de planos de amostragem para inspeção da qualidade microbiológica.

6

AULAS PRÁTICAS

Nº DE HORAS-AULA:

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
ATA N.º ____ / ____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
ATA N.º ____ / ____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos

CÓDIGO:

CAL 026

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVRO(S) TEXTO(S)

ABRANTES, J. **Gestão da Qualidade**. Rio de Janeiro: Interciência, 2009. 369 p.

CARPINETTI, L.C.R. **Gestão da Qualidade** – Conceitos e Técnicas. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 239 p.

CARPINETTI, L.C.R.; MIGUEL, P.A.C.; GEROLAMO, M.C. **Gestão da Qualidade ISO 9001:2008** – Princípios e Requisitos. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 111 p.

PALADINI, E.P. **Gestão da Qualidade** - Teoria e Prática. 3. ed. São Paulo Atlas, 2012. 302 p.

OUTRAS REFERÊNCIAS

ALVES, V.L.S. **Gestão da qualidade** - Ferramentas utilizadas no contexto contemporâneo da saúde. São Paulo: Martinari, 2012. 200 p.

MARSHALL JUNIOR, I. **Gestão da qualidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010. 203 p.

NB ou ISO 9000.

Portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e 368/98_MAA, 46/98_MAA.

NBR 5426 e NBR 5427.

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.
ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.
ATA N.º ____/____.