



Portal Coordenação  
Graduação

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES**  
**ACADÊMICAS**

EMITIDO EM 13/04/2021 15:39



**PLANO DE CURSO**

<b>Dados Gerais da Turma</b>		
<b>Turma:</b>	4103078 - ANÁLISE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS - Turma: 01 (2018.1)	
<b>Docente(s):</b>	1549755 - GILSANDRO ALVES DA COSTA	
<b>Carga Horária:</b>	30h	
<b>Horário:</b>	4T12	
<b>Programa do Componente Curricular</b>		
<b>Ementa:</b>		
<b>Objetivos:</b>	Desenvolver no aluno competências para o entendimento e trabalho com ferramentas do sistema e análises referentes a controle de qualidade para agropecuários.	
<b>Conteúdo:</b>	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. "	
<b>Habilidades e Competências:</b>	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.	
<b>Metodologia de Ensino e Avaliação</b>		
<b>Metodologia:</b>	Métodos • Aula expositiva; • Pesquisas na internet e bibliotecas; • Aula prática. Recursos didáticos • Computador; • Apostilas e vídeos.	
<b>Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:</b>	Prova escrita; Seminários; Avaliação das aulas práticas; Trabalhos de pesquisa.	
<b>Horário de atendimento:</b>	Terça-feira das 14:00 as 18:00 hs.	
<b>Cronograma de Aulas</b>		
<b>Início</b>	<b>Fim</b>	<b>Descrição</b>
08/08/2018	15/08/2018	Análise e controle de qualidade de alimentos
22/08/2018	29/08/2018	Origem, histórico e evolução da qualidade
05/09/2018	05/09/2018	Vantagens e desvantagens e mercado de alimentos
12/09/2018	19/09/2018	Ferramentas da qualidade: Brainstorming, CCQ e PDCA
26/09/2018	10/10/2018	Sistemas de gestão: Programa 5s, ABNT NBR ISO 9001, ABNT NBR ISO 22000, PPHO e BPF e APPCC
17/10/2018	17/10/2018	1ª avaliação
24/10/2018	24/10/2018	Legislação de alimentos e avaliação das condições higiênicas sanitárias dos alimentos.
31/10/2018	31/10/2018	Amostragem e preparo das amostras de alimentos para análises.
07/11/2018	07/11/2018	Análises físico-químicas de alimentos (pH, acidez, açúcares, proteína, lipídios, cinzas, umidade e densidade).
14/11/2018	14/11/2018	Aula prática
21/11/2018	21/11/2018	2ª avaliação
28/11/2018	28/11/2018	prova final
<b>Avaliações</b>		

Dados Gerais da Turma		
Data	Hora	Descrição
17/10/2018	13:00 h	1ª avaliação
14/11/2018	13:00 h	2ª avaliação
21/11/2018	13:00	Reposição
28/11/2018	13:00	Exame Final
21/11/2018		Reposição
28/11/2018		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	NIELSEN, S. Suzanne; FERRANDO NAVARRO, Ana Cristina; FINKENZELLER, Miguel Ángel Usón. <b>Análisis de los alimentos</b> :Manual de laboratorio. Zaragoza: Acribia, 2007. 160p. ISBN: 9788420010595.	
Livro	GIOVA, Anna Terzi (Tradutora). <b>APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos</b> :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	CECCHI, Heloisa Máscia. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b> . Campinas, SP: UNICAMP, 1999. 212p. ISBN: 9788526804777.	
Livro	BERTOLINO, Marco Túlio. <b>Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia</b> :ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320p. ISBN: 9788536323022.	
Livro	CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro; MIGUEL, Paulo Augusto Cauchick; GEROLAMO, Matheus Cecílio. <b>Gestão da Qualidade ISO 9001: 2008</b> :princípios e requisitos. 4.ed.. São Paulo: Atlas, 2011. 111p. ISBN: 9788522465040.	
Livro	CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro; MIGUEL, Paulo Augusto Cauchick; GEROLAMO, Matheus Cecílio. <b>Gestão da Qualidade ISO 9001: 2008</b> :princípios e requisitos. 4.ed.. São Paulo: Atlas, 2011. 111p. ISBN: 9788522465040.	
Livro	ZYLBERSZTAJN, Décio; SCARE, Roberto Fava; NASSAR, André Meloni. <b>Gestão da qualidade no Agribusiness</b> :estudos e casos. São Paulo: Atlas, 2003. 273p. ISBN: 8522433569.	
Livro	PALADINI, Edson Pacheco. <b>Gestão da qualidade no processo</b> :a qualidade na produção de bens e serviços. São Paulo: Atlas, 1995. 286 p. ISBN: 8522412057.	
Livro	SENAI/RJ. <b>Guia passo a passo para implantação do sistema APPCC</b> . 2.ed. Brasília: SENAI, 2000. 300p. (Qualidade e segurança alimentar) ISBN: 8587090674.	
Livro	GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> :qualidade das matérias-primas; doenças transmitidas por alimentos; treinamento de recursos humanos. 2.ed.. São Paulo: Varela, 2003. 655p. ISBN: 8585519576.	
Livro	ANDRADE, Nélio José; MACÊDO, Jorge Antônio B. de. <b>Higienização na indústria de alimentos</b> .. São Paulo: Varela, 1996. 182p. ISBN: 8585519290.	
Livro	RAMOS, Afonso Mota; BENEVIDES, Selene Daiha; PEREZ, Ronaldo. <b>Manual de boas práticas de fabricaçãoBPF para indústrias processadoras de polpa de frutas</b> . -Viçosa,MG: Universidade Federal de Viçosa, 2006. 84p.	
Livro	KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. <b>matérias-primas alimentícias</b> :composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara, 2016. 302p. ISBN: 9788527718158.	
Livro	ABNT. <b>NBR ISO 22000:2006 Sistema de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos</b> .. NBR ISO 22 000. ABNT. 2006	
Livro	BRASIL M. S.. <b>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</b> .. RDC 275 de 21/10/2001. Ministério da Saúde. 2001	
Livro	BRASIL M. S.. <b>Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos</b> .. Portaria 326 de 30/07/97. Ministério da Saúde. 1997	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	

Número do documento: **409486**Data de emissão: **13/04/2021**Código de verificação: **5d457eb357****ATENÇÃO**

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação