

	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS Coordenadoria do Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos Rod.Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 -Florianópolis SC Tel: 48 3721-6290/5390 E-mail cta.cca@contato.ufsc.br - http:// www.cta.ufsc.br				 Ciência e Tecnologia de Alimentos
PLANO DE ENSINO					
SEMESTRE - 2024.1					
I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL 5106	Gestão de Qualidade na Indústria de Alimentos	07503	3	0	54
II. PROFESSOR MINISTRANTE; E-MAIL; DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS; LOCAL					
Juliano De Dea Lindner juliano.lindner@ufsc.br Segundas-feiras às 07:30 h Sala de aula Depto CAL.					
III. PRÉ-REQUISITO(S)					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA				
CAL5502	Operações Unitárias Aplicadas aos Processos Agroindustriais				
IV CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA					
Curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos					
V. EMENTA					
Qualidade hoje. Normas e padrões de qualidade. Gestão da qualidade. Características que afetam a qualidade. Moderno sistema de qualidade (<i>Deming, Just in time</i>). Implantação e seguimento de sistemas de qualidade (qualidade/produktividade). Avaliação da qualidade.					
VI. OBJETIVOS					
GERAL: Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais da gestão, dos sistemas, do controle e da garantia da qualidade na indústria de alimentos através do estudo de conceitos básicos e conhecimento das modernas ferramentas e indicadores da qualidade.					
ESPECÍFICOS:					
• Fornecer uma visão ampla da importância do gerenciamento da qualidade no desenvolvimento de serviços ou de produtos na indústria de alimentos. • Conhecer as normatizações e padrões da qualidade locais e internacionais. • Conhecer os princípios do controle da qualidade. • Reconhecer a importância dos indicadores, ferramentas e sistemas da qualidade. • Associar controle da qualidade com produtividade assumindo e manipulando as ferramentas do controle estatístico de processo (CEP).					
VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO					
PROGRAMA TEÓRICO:					
1. Conceito da Qualidade atual e Gestão Integrada de Sistemas. 2. Conhecimento, Organização, Estrutura e Gestão. 3. Processos. 4. Indicadores de Desempenho e Ferramentas. 5. BPF (GMP) e APPCC (HACCP). 6. Aspectos Conceituais da Gestão da Qualidade: Normas NBR ISO SÉRIE 9000 e 22000. 7. Aspectos Conceituais da Competência de Laboratórios de Ensaio e Calibração: Norma ISO/IEC 17025 8. Aspectos Conceituais da Gestão Ambiental: Normas NBR ISO SÉRIE 14000. 9. Gestão da Saúde e Segurança no Trabalho: NR's, Norma BS 8800 e Guia OHSAS 18001. 10. Aspectos Conceituais da Responsabilidade Social: Norma NBR 16000 e Guia SA 8000. 11. Excelência em Gestão.					
VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA					
O conteúdo programático será desenvolvido através de:					
• Aulas expositivas dialogadas presenciais. • Atividades complementares de leitura de textos através de estudo dirigido e questionário complementando as aulas expositivas presenciais.					

- Seminário desenvolvido e apresentado pelos alunos.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 2 (duas) avaliações referente ao conteúdo didático teórico (A) e da avaliação de seminário apresentado (B).

Cálculo para média final:

$$\text{Média final} = [(A \times 0,9) + (B \times 0,1)]$$

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis (6) e que tenha frequência de no mínimo 75% das atividades da disciplina.

As datas das provas e seminários encontram-se no cronograma de atividades da disciplina.

X. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

XI. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A
11/03	Apresentação da disciplina e plano de ensino.	3h
18/03	Definição da qualidade, histórico, atualizações e terminologia.	3h
25/03	Conceitos da qualidade. Qualidade e produtividade.	3h
1º/04	Abordagens e enfoques da qualidade.	3h
08/04	Processos. Indicadores de desempenho da qualidade.	3h
15/04	A informação no contexto empresarial. Inovação tecnológica.	3h
22/04	Gestão integrada de processos para sistemas da qualidade.	3h
29/04	Avaliação 1.	3h
06/05	Ferramentas da qualidade (Ciclo PDCA, Programa 5S, Fluxogramas e Diagrama de árvore).	3h
13/05	Ferramentas da qualidade (Folhas de verificação Brainstorming, Diagrama causa-efeito e 5W2H).	3h
20/05	Ferramentas da qualidade (Observação instantânea, Histogramas, Diagrama de Pareto, Gráficos de tendência, Cartas de controle e Capacidade do processo).	3h
27/05	Ferramentas avançadas da qualidade [Quality Function Deployment (QFD) e Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)].	3h
03/06	Implementação e seguimento de sistemas de gestão da qualidade. Normas ISO 9.000, ISO 22.000 e ISO 17025. Avaliação, critérios de amostragem, inspeção e controle estatístico.	3h
10/06	Aspectos Conceituais da Gestão Ambiental (NBR ISO SÉRIE 14000), da Gestão da Saúde e Segurança no Trabalho (NR's, Norma BS 8800 e Guia OHSAS 18001) e da Responsabilidade Social (NBR 16000 e Guia SA 8000). Excelência em Gestão.	3h
17/06	Apresentação do seminário.	3h
24/06	Apresentação do seminário.	3h
1º/07	Avaliação 2.	3h
08/07	Nova Avaliação.	3h

XII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Martinelli, Fernando Baracho. Gestão da Qualidade Total. 2009. Fundação biblioteca Nacional. Disponível em: http://www.qualitert.com.br/biblioteca/gestao_da_qualidade_total.pdf

Dos Santos, Aloísio André. Gestão da Qualidade e Confiabilidade. 2014. Grupo Ânima Educação. Disponível em: <http://heitorborbasolucoes.com.br/wp-content/uploads/2013/09/Livro-Gestao-da-Qualidade-e-Confiabilidade-UNA-EAD-Pag-1-62.pdf>

Silva Machado, Simone. Gestão da Qualidade. 2012. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Disponível em: http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_prd_industr/tec_acucar_alcool/161012_gest_qual.pdf

CHENG, L. C.; MELO FILHO, L. R. QFB: QFD - Desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos. São Paulo: Blücher, 2007. 2.ed.rev. Biblioteca Setorial do CCA - UFSC: Acervo: 658.56 C534q – 6 exemplares.

MAURITI, M. ISO série 9000: manual de implementação: o passo-a-passo para solucionar o quebra cabeça da gestão. 8ª ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2006. Biblioteca Setorial do CCA - UFSC: Acervo: 658.56 M311i 9.ed.rev.a. – 9 exemplares.

MONTGOMERY, D. C. Introdução ao controle estatístico de qualidade. 4 ed. São Paulo: LTC – Livros Técnicos e Científicos Editora S. A., 2004. Biblioteca Setorial do CCA - UFSC: Acervo: 658.562 M758i 4.ed. – 8 exemplares.

XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Abdallah, Rodrigo Raggi; Bastos, Rogerio Cid. Uma experiência de aplicação do sistema APPCC (Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle) em uma indústria de laticínios. 1997. x, 95f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Disponível em: <http://www.eps.ufsc.br/disserta97/raggi/index.html>.

Monteiro, Luiz Carlos. O movimento da Qualidade no Brasil. 2011. Inmetro. Disponível em: http://www.inmetro.gov.br/barreirastecnicas/pdf/Livro_Qualidade.pdf

Camargo, Wellington. Controle da Qualidade Total. 2011. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Paraná. Disponível em: <http://ead.ifap.edu.br/netsys/public/livros/LIVROS%20SEGURAN%C3%87A%20DO%20TRABALHO/M%C3%B3dulo%20I/Livro%20Controle%20da%20Qualidade%20Total.pdf>

CARVALHO, Marly Monteiro de; PALADINI, Edson P. (Edson Pacheco). Gestão da qualidade: teoria e casos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier: Campus, 2012. Biblioteca Setorial do CCA - UFSC: Acervo: 658.56 G393 2.ed.rev.a. – 5 exemplares.

COSTA, A. F. B.; EPPRECHT, E. K.; CARPINETTI, L. C. R. Controle estatístico de qualidade. 2 ed., São Paulo: Atlas, 2005. Biblioteca Central UFSC: Acervo: 658.56 C837c 2.ed. – 11 exemplares.

FERREIRA, S. M. R. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002. Biblioteca Setorial do CCA - UFSC: Acervo: 663/664:613.2 F383c – 4 exemplares.

PALADINI, E. P. Controle de qualidade. Uma abordagem abrangente. São Paulo: Atlas, 1990. Biblioteca Setorial do CCA - UFSC: Acervo: 658.56 P153c – 8 exemplares.

PALADINI, E. P. Avaliação estratégica da qualidade. São Paulo: Atlas, 2002. Biblioteca Setorial do CCA - UFSC: Acervo: 658.56 P153a – 5 exemplares.

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/Centro _____

Em: ____/____/____