

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: Gestão e qualidade

Curso: Técnico em Química (Subsequente)

Período: 4º Semestre

Carga Horária: 40 h.a. (33 h.r.)

Docente: Liz Jully Hiluey Correia

EMENTA

Conceitos e termos correlatos à qualidade. Ferramentas básicas da qualidade. Gerenciamento da rotina. Indicadores. Gerenciamento da qualidade aplicada à indústria de alimentos - Ênfase em segurança alimentar. Controle de qualidade aplicado.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- ❑ Compreender a aplicação dos diferentes sistemas, programas e ferramentas da qualidade na indústria química.

Específico

- ❑ Acompanhar e monitorar procedimentos da qualidade;
- ❑ Monitorar produtos e processos com uso de ferramentas da qualidade;
- ❑ Monitorar indicadores de produtividade e da qualidade;
- ❑ Promover a melhoria contínua;
- ❑ Monitorar os critérios de aprovação de matérias primas, produtos acabados; etc.
- ❑ Dar suporte nas auditorias de processo, produto e sistema;
- ❑ Atender as reclamações de clientes;
- ❑ Dar suporte na implantação e monitoramento dos programas de segurança alimentar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (O que se pretende ensinar?)

- ✓ Conceitos e termos correlatos à qualidade
- ✓ Ferramentas básicas da qualidade
- ✓ Coleta de dados/estratificação
- ✓ Fluxograma
- ✓ Diagrama de Pareto
- ✓ Diagrama de Causa e Efeito
- ✓ Gráfico de Correlação
- ✓ Histograma

- Gerenciamento da rotina
- Metodologia para a melhoria da rotina
- Etapas do gerenciamento da rotina

- Indicadores básicos de processos
 - Qualidade e produtividade

- Sistema de gestão da qualidade
 - Garantia da qualidade e controle de qualidade
 - Manual e auditoria da qualidade

- Gerenciamento da qualidade e segurança alimentar
 - BPF
 - APPCC
 - ABNT NBR ISO 22000:2006

- Controle de qualidade aplicado
 - Análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO (Como se pretende ensinar?)

- Aula expositiva-dialogada;
- Debates, seminários, atividades de pesquisa (individual e em grupo);
- Atividades interdisciplinares;
- Uso de suportes impressos e online;
- Uso das TIC (Tecnologias da informação) - Plataforma Moodle (atividades, vídeos, artigos científicos, etc.);
- Visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será contínua ao longo de todo o período letivo, através da aplicação de diversos métodos e instrumentos de avaliação, dentre eles: participação nas aulas expositivas-dialogadas, exercícios, trabalhos individuais e/ou em grupo, seminários, estudos dirigidos, projetos interdisciplinares, relatórios técnico-científicos das visitas técnicas e/ou aulas práticas, provas individuais e/ou práticas.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor multimídia, notebook, internet;
- Textos didáticos e científicos, revistas, periódicos online;
- Manuais específicos;

- Equipamentos básicos do laboratório de informática;
- Visitas técnicas as indústrias da região.

BIBLIOGRAFIA

Básica

- ABREU, L. G. de. **Manual de controle de produtos químicos para indústria e o comércio**. Editora Atlas. 2015.
- BERSSANETI, F. T. BOUER, G. **Qualidade**: conceitos e aplicações em produtos, Projetos e Processos. Blucher. 2013.
- DIAS, J.; HEREDIA, L.; UBARANA, F.; LOPES, E. **Implantação de sistemas da qualidade e segurança dos alimentos**. Londrina: Midiograf II, 2010.

Complementar

- AMORIM, E. S. **Controle de Qualidade na Indústria Química**. Manuais CNI. 1984.
- BERTOLINO, M. T. **Sistemas de gestão ambiental na indústria de alimentícia**. Porto Alegre: Artmed, 2012.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 3.ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008.
- SILVA, N. da; JUNQUEIRA, V. C. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S. dos; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos e água**. 4 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.
- VIEIRA, S. **Estatística para a Qualidade**. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2014.

NORMAS:

- ABNT. ABNT/NBR. **ISO 22000 Sistemas de gestão da segurança de alimentos**: Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro: ABNT, 2006.
- ABNT. ABNT/NBR. **ISO 9000/2000 Sistema de Gestão da Qualidade**: Fundamentos e Vocabulário. Rio de Janeiro: ABNT, 2004.

LEGISLAÇÕES:

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n. 1.428, de 26 de novembro de 1993. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 02 dez. 1993.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 (D.O.U.08/09/97). Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos elaboradores/Industrializadores de Alimentos. BRASIL. Secretaria de vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 (D.O.U. 01/08/97). Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Resolução nº10 de 22/05/2003. Institui o programa genérico de Procedimentos – Padrão de Higiene Operacional – PPHO, a ser utilizados nos Estabelecimentos de Leite e Derivados que funcionam sob o regime de Inspeção Federal. Brasília: MAPA, 2003.
- BRASIL. Instrução normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Brasília, DF, 14 dez. 2006. Seção1. p.8.
- LUTZ - Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4^aed. 1^aed. digital. São Paulo: **Instituto Adolfo Lutz**, 2008. 1012p.