

Matriz Curricular

NÚCLEOS CURRICULARES	DISCIPLINA	CH	EMENTA	BIBLIOGRAFIA
Núcleo 1 Disciplinas Básicas	Gestão da Produção	20	1. Administração da Produção: conceitos e objetivos; 2. Estratégia de Produção e Competitividade; 3. Medidas de Desempenho; 4. Projeto do Produto e Seleção do Processo; 5. Planejamento e Controle da Rede de Suprimentos.	1. SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2009. 2. CHASE, Richard B.; AQUILANO, Nicholas J.; JACOBS, F. Robert. Administração da produção e operações: para vantagens competitivas. São Paulo: McGraw Hill, 2006. 3. MARTINS, Petrônio G.; LAUGENI, Fernando P. Administração da produção. São Paulo: Saraiva, 2005. 4. RITZMAN, Larry P.; KAJEWSKI, Lee; MALHORTA, Manoj. Administração da produção e operações. São Paulo: Prentice Hall, 2009. 5. CORRÊA, Carlos Alberto e CORRÊA, Henrique Luiz Administração de produção e de operações: Manufatura e Serviços - Uma Abordagem Estratégica. São Paulo: Atlas, 2013. 6. MOREIRA, Daniel Augusto. Administração da produção e operações. São Paulo: Cengage, 2008.
	Sistemas de Gestão de Qualidade	20	1. Fundamentos de Gestão 2. Gerenciamento da Qualidade Total na Indústria Alimentícia 2.1 Gerenciamento da Rotina 2.2 Gerenciamento pelas Diretrizes 3. Custos da Não-Qualidade na Indústria Alimentícia 4. Sistema de Avaliação – Critérios de Excelência do Prêmio Nacional da Qualidade 5. Principais Ferramentas da Qualidade 6. Ciclo PDCA	1. AGUIAR, Silvo. Integração das ferramentas da qualidade ao PDCA e ao programa seis sigma. v. 1. Belo Horizonte: INDG, 2006. 2. Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – NBR ISO 22000 – Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Rio de Janeiro, 2006. 3. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR ISO 9001:2008: Sistemas de gestão da qualidade: requisitos. Rio de Janeiro, 2008. 4. BERTOLINO, T. M. – Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: ênfase na segurança de Alimentos. Artmed, Porto Alegre, 2010. 5. CAMPOS, V. Falconi. Gerenciamento da rotina do trabalho do dia-a-dia. 8. ed. Belo Horizonte: INDG Tecnologia e Serviços Ltda, 2004.

			7. Planejamento do Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ). 8. Controle da Qualidade X garantia da Qualidade – Controle Operacional 9. Melhoria da Qualidade – Verificação do SGQ 10. Ações corretivas e preventivas 11. Modelos de gestão da qualidade baseados em normas.	6. _____. Gerenciamento pelas diretrizes. 4. ed. Belo Horizonte: INDG Tecnologia e Serviços Ltda, 2004 7. JURAN, J. M. A Qualidade desde o Projeto. 1. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2002. 8. PALADINI, Edson P. Gestão estratégica da qualidade: princípios, métodos e processos. São Paulo: Atlas. 2008.
	Engenharia de Produtos – QFD e DOE	20	1. O método de desdobramento da função qualidade – QFD; 1.1. Uma contribuição do QFD: O processo gerencial de desenvolvimento do produto orientado para cliente – PGDPOC; 1.2. Captando e traduzindo a voz do cliente para construir a tabela de desdobramento das qualidades exigidas; 1.3. Captando e traduzindo a voz do cliente para estabelecer a qualidade planejada; 1.4. Elaborando a matriz da qualidade para projetar o produto; 1.5. Elaborando o modelo conceitual completo (Qualidade, Tecnologia, Custo e Confiabilidade) para o projeto detalhado do produto e processo; 2. DOE – Delineamento de experimentos; 2.1. Projeto de qualidade (sistema, parâmetro e tolerâncias); 2.2. Funções Qualidade (custos e ruído); 2.3. Etapas para implementação de	1. CHENG, L. C. QFD – Desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos. 2ª Ed. São Paulo: Blucher. 2010. 2. CHENG, L. C. QFD: planejamento da qualidade. Belo Horizonte: UFMG/Fundação Christiano Ottoni. 1995. 3. FIOD NETO, M. Taguchi e a Melhoria da Qualidade. 1ª Ed. São Carlos: UFSC. 1997 4. LOVERRI, R. C., WAENY, J. C. de C. Aplicações das técnicas na Engenharia da qualidade. São Paulo: Makron Books. 1991. 5. VIVACQUA, C. A. Uma apresentação e crítica aos métodos de Taguchi em planejamento de experimentos. UNICAMP: Tese de Doutorado. 1995.

			um projeto de experiências.	
	Gestão Ambiental	20	1. A problemática ambiental global; Histórico, conceito e evolução do gerenciamento ambiental na indústria; 2. A conscientização ambiental; 3. Controle da poluição industrial: caracterização, limitações, avaliação das alternativas, seleção e implantação da melhor alternativa, e estudo de casos; 4. Estratégias e Métodos de Implantação do SGA; 5. Benefícios e oportunidades com implantação de SGA; 6. Levantamento de aspectos ambientais e elaboração de Programas Ambientais; 7. Princípios do SGA: Política, Planejamento, Operação, Verificação e Ação Corretiva e Análise crítica; 8. Normas ISO 14000: Processo de Certificação; 9. Elementos de Tecnologias Limpas e Produção Mais Limpa; 10. Exemplos de implantação de SGA. 11. Conceito de ecologia industrial, e suas aplicações na cadeia produtiva de alimentos.	ABNT. NBR ISO 14001. Sistemas da gestão ambiental: requisitos com orientação para uso. 2a ed. Rio de Janeiro, 2004. ABNT. NBR ISO 14004. Sistemas de gestão ambiental: diretrizes gerais sobre princípios, sistemas e técnicas de apoio. Rio de Janeiro, 1996. ABNT. NBR ISO 14031 - Gestão ambiental - Avaliação de desempenho ambiental - Diretrizes. Rio de Janeiro, 2004. DIAS REIS, L. F. S. S.; QUEIROZ, S. M. Gestão ambiental em pequenas e médias empresas. São Paulo: Qualitymark, 2002. HARRINGTON, H. J; KNIGHT, A. Implementação da ISO 14000: como atualizar o sistema de gestão ambiental com eficácia. São Paulo: Atlas, 2001. MOREIRA, M.S. Estratégia e implantação de sistema de gestão ambiental modelo ISO 14000. Belo Horizonte: Desenvolvimento Gerencial, 2001. MOURA, L.A.A. Qualidade e gestão ambiental? 3a ed. São Paulo: Editora Juarez de Oliveira, 2002. SEIFFERT, M.E.B. ISO 14001 Sistemas de gestão ambiental: implantação objetiva e econômica. São Paulo: Atlas, 2005. VILHENA, A.; POLITI, E. Reduzindo, Reutilizando, Reciclando: a Indústria Ecoeficiente. São Paulo: CEMP/SENAI, 2000.
	Gestão de Documentos	20	1. Gestão de documentos: conceitos, tipos de documentos utilizados nos sistemas de gestão da qualidade e importância da gestão de documentos para os sistemas de gestão da qualidade. 2. Temporalidade e ciclo de vida dos documentos. 3. Organização dos documentos	1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10519: Critérios de avaliação de documentos de arquivo. Rio de Janeiro: 1988. 2. _____. NBR ISO 9000: Sistemas de gestão da qualidade – fundamentos e vocabulário. Rio de Janeiro, 2000. 3. _____. NBR ISO 9001: Sistemas de gestão da qualidade – requisitos. Rio de Janeiro, 2000. 4. _____. NBR ISO 22000: resumos. Rio de Janeiro, 2000.38p.

			(Triagem, formas de organização, classificação, plano de arquivo, identificação. 4. Gerenciamento Eletrônico de Documentos 5. Manutenção 6. Auditoria de gestão documental.	5. JARDIM, José Maria. O conceito e a prática de gestão de documentos . Acervo, v. 2, n.2, jul./dez, 1987.
	Controle Estatístico de Processos	20	1. Introdução ao Controle Estatístico na Qualidade; 2. Medidas Descritivas; 3. Distribuição Normal; 4. Métodos e Filosofia do Controle Estatístico do Processo; 5. Gráficos de Controle para Variáveis; 6. Gráficos de Controle para Atributos.	1. MONTGOMERY, D. C. Introdução ao Controle Estatístico da Qualidade. LTC, 2004. 2. SIQUEIRA, L. G. P. Controle Estatístico do Processo. Pioneira Thomson Learning, 1997. 3. PALADINI, E. P. Gestão da qualidade. Teoria e Prática, 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2004. 5) DINIZ, M. G. Desmistificando o Controle Estatístico de Processo. 1. Ed. :Artliber, 2001. 6. ROSA, L. C. Introdução ao Controle Estatístico de Processos. 1. Ed. Santa Maria: UFSM, 2009. 7. CARPINETTI, L. C. R.; EPPRECH, E. K.; COSTA, A. F. B. C. Controle Estatístico da Qualidade. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2005. 8. SAMOHYL, R. W. Controle Estatístico da Qualidade. 1. Ed. :Campus, 2009.
Carga Horária do Núcleo 1		120		
NÚCLEOS CURRICULARES	DISCIPLINA	CH	EMENTA	BIBLIOGRAFIA
Núcleo 2 Disciplinas Técnicas	Fundamentos de Segurança dos Alimentos	20	1. Aspectos gerais da segurança dos Alimentos: -Estudo de contaminantes ou fatores de naturezas biológica, física ou química que afetam a segurança de matérias primas ou alimentos industrializados; -Descrição dos principais patógenos em alimentos e microrganismos emergentes. - Riscos e consequências;	1.GERMANO, P.M.L.; GERMANO M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 4 ed. Barueri, SP: Manole 2011. 2. MASSAGUER, P.R. Microbiologia dos Processos Alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 3. GERMANO, P.M.L.; GERMANO M.I.S. Sistema de Gestão Qualidade e Segurança dos Alimentos. Barueri, SP: Manole 2013. 4. JAY.J.M. Microbiologia de alimentos. ed. 6. Porto Alegre: Artmed, 2005.

			-Alimentos mais frequentemente envolvidos em surtos. 2. Procedimentos que favorecem a contaminação dos alimentos. 3. Efeito da Atividade de Água na estabilidade microbiológica dos alimentos. 4. Utilização da Teoria das barreiras como controle microbiano.	
	Controle Preventivo Operacional da Qualidade e Segurança Alimentar – BPF – APPCC	40	1) Garantia da segurança de alimentos na indústria; 2) Legislações de Segurança dos Alimentos; 3) Boas Práticas de Fabricação; 3.1 Princípios Gerais 3.2 Procedimentos Operacionais Padronizados 3.3 Gerenciamento das BPF's 4) Sistema APPCC e ISO 22000; 4.1 Princípios do APPCC 4.2 Requisitos da Norma ISO 22000 4.3 Etapas preliminares à implantação do Sistema APPCC 4.4 Programa de Pré-requisitos e Pré-requisitos operacionais (PPR e PPRO) 4.5 Plano APPCC 4.6 Detalhamento dos perigos existentes em uma linha de produção 4.7 Análise dos perigos: identificar PCC's e PPRO's 4.8 Programa de treinamentos 4.9 Comunicação Interna do Sistema ISO 22000	• Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – NBR ISO 22000 – 2006. • CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003). In: Códex Alimentarius - Recommended international code of practice general principles of food hygiene. FAO, 2003. • Giordano, José Carlos. Análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC. 2ª Edição. Ed. SBCTA. São Paulo, 2007. • Neves, Ricardo; Pinto, José. HACCP - Análise de Riscos no Processamento Alimentar 2ª Edição. Ed. PUBLINDUSTRIA, 180 páginas, São Paulo, 2010. • Saúde, Organização Pan Americana (OPAS); Organização Mundial de Saúde (OMS) – HACCPP: Instrumento Essencial para a Inocuidade de Alimentos. Buenos Aires, Argentina: OPAS/IMPAZ, 2001. • Silva Jr., Eneo Alves. APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos: Análise de Perigos e Pontos Críticos a Qualidade e a Segurança Microbiológica de Alimentos. Ed. Varela, 377 páginas, São Paulo, 1997.

			5) Auditoria e Certificação dos Sistemas de gestão de qualidade na Indústria de Alimentos.	
	Desenvolvimento de Novos Produtos	40	1. Conceito de Novos Produtos (Definição, categorias de Novos produtos, importância do DNP para o setor alimentício, implicações do DNP) 2. Processo de Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios 2.1. Geração e Seleção de ideias 2.2. Testes de Conceito 2.3. Análise Comercial 2.4. Desenvolvimento do produto 3. Controle de Produção, Aceitação e Lançamento do Produto. 3.1. Programas básicos de Controle e monitoramento da Qualidade 3.2. Teste de mercado 3.3. Lançamento do produto (Estratégia de Marketing)	1. KOTLER, P. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 10 ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2000. 2. CHENG, L.C.; MELO FILHO, L. R. QFD: Desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos. 2 ed. São Paulo, Ed. Blucher, 2010. 539p. 3. BAXTER, M. Projeto de Produto : guia prático para o design de novos produtos. 3ª ed. São Paulo: Blucher, 2011. 4. Miguel, P. A. C. Implementação do QFD para o Desenvolvimento de Novos Produtos. São Paulo: Atlas, 2008. 5. WILLE, G. M. F. C. Desenvolvimento de novos produtos: As Melhores Práticas em Gestão de Projetos em Indústrias de Alimentos do Estado do Paraná. 2004. 187 f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, 2004.
	Segurança e Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos de Origem Vegetal	20	1. Conceito integrado de segurança na cadeia produtiva "from farm to table". 2. Conceito de Boas Práticas Agrícolas (BPA). 3. Parâmetros críticos a considerar e controlar na produção, colheita, armazenamento, transporte e comercialização de insumos. 4. Principais problemas da cadeia produtiva de alimentos de origem	1. LAJOLO, F.; NUTTI, M. Transgênicos: bases científicas da sua segurança. 2ª ed. Editora ILSI, 2003. 2. PATERNIANI, M.L.S. (org.) Biossegurança e plantas transgênicas. São Paulo: Ed. FUNEP, 2005. 3. LIMA, L. C. O. Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de frutos e hortaliças. UFLA FAEPE: FAEPE, 2000. v. 1. 104 p. 4. CHITARRA A.B. 1999. Armazenamento de frutos e hortaliças por refrigeração. Lavras: UFLA/FAEPE, 62p 5. LIMA, L. C. O. Fatores Précolheita

			vegetal. 5. Posição de produtos brasileiros no mercado interno e internacional.	ePóscolheita que afetam a qualidade dos Frutos e Hortaliças. 1. ed. Lavras: UFLAFAEPE, 2000. 6. BRASIL. Ministério da Saúde. CNNPA. Resolução nº 12/78 de 30 de março de 1978. Aprova os padrões de identidade e qualidade dos alimentos de origem vegetal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 24/07/1978, Seção I. 7. PUZZI, D. Abastecimento e armazenamento de grãos. Ed. atualizada. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. 666p. 8. SILVA, J.S. Pré-processamento de produtos agrícolas. Juiz de Fora: Instituto Maria, 1995. 509p.
	Segurança e Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos de Origem Animal	40	1. Segurança e Qualidade na Cadeia Produtiva do Pescado a) Principais perigos na cadeia produtiva do pescado b) Doenças veiculadas por pescados c) Aditivos em produtos pesqueiros d) Resíduos de Agrotóxicos e Metais pesados em pescados e) Biotoxinas Marinhas f) Parasitas em pescados g) Legislação 2. Segurança Alimentar na Cadeia Produtiva da Carne (20 horas) a) Principais perigos na cadeia produtiva da carne b) Doenças veiculadas pela carne c) Aspectos de qualidade da carne suína na produção d) Rastreabilidade carne bovina:	1. GONÇALVES, A. A. Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011. 2. OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual de Pesca - Ciência e Tecnologia do Pescado. São Paulo: Livraria Varela ,vol. 1 1999. 3. GERMANO, P. M. L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, 4ª edição, Editora Manole, São Paulo, 2011. 4. GALVÃO, J. A.; OETTERER, M. Qualidade e Processamento de Pescado. Rio de Janeiro, Editora Elsevier, 2014. 5. EMBRAPA GADO DE CORTE. Melhoramento Genético Animal no Brasil: Fundamentos, História e Importância. Campo Grande (MS): Embrapa, 2000. Disponível em: Acesso em: 23 dez. 2011. 6. CASTILLO, C. J. C. Qualidade da carne. São Paulo: Varela. 2006. 240p. 7. LAWRIE, R. A. Ciência da carne. Porto Alegre:

			uma exigência para segurança alimentar e) Melhoramento genético da carne bovina f) Legislação	ARTMED, 6ª edição. 2005.384p. 8. MONTE, A. L. S.; SELAIVE-VILLARROEL, A. B.; GARRUTI, D. S.; ZAPATA, J. F. F. BORGES, A. S. Parâmetros físicos e sensoriais de qualidade da carne de cabritos mestiços de diferentes grupos genéticos. Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 27(2): 233-238, abr.-jun. 2007 9. PARDI, M. C; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia de carne. Goiânia:CEGARF-UFG/Niterói:EDUFF. Vol I. 2001. 623p. 10. PRATA, L. F.; FUKUDA, T. Fundamentos de higiene e inspeção de carne. Jaboticabal:FUNEP, 2001. 349p. 11. ORDÓÑEZ, J. A.; RODRIGUES, L. F.; SANZ, M. L. G. et al. Tecnologia de alimentos – Alimentos de origem animal. Vol 2. Porto Alegre:ARTMED, 2005. 279p.
Carga Horária do Núcleo 2		160		
NÚCLEOS CURRICULARES	DISCIPLINA	CH	EMENTA	BIBLIOGRAFIA
Núcleo 3 Disciplinas Especiais	Projeto Especial	20	Disciplinade caráter não repetido, de curta duração, onde o tema é orientado dentro de uma linha de pesquisa específica do Programa, de modo a fornecer ao pós-graduando formação especializada, abordando tópicos não trabalhados ao longo do currículo regular do curso, procurando a inovação e atualização do conhecimento. Como avaliação será exigida uma publicação em periódicos Qualis A.	Indicada ou fornecida pelo professor responsável.
	TCC	90	1.Receber orientação nos TCCs; 2.Revisar regras monográficas ou	1 MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de Metodologia Científica. 7ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.

			de artigo científico.	
	Seminários/Tópicos Especiais	20	Apresentação e discussão de temas atuais e relevantes previamente escolhidos.	Variável de acordo com o conteúdo programático da disciplina.
Carga Horária do Núcleo 3		130		
Carga Horária Total das Disciplinas		410		
Trabalho de Conclusão de Curso			O TCC compreende um projeto de pesquisa a ser desenvolvido ao longo do curso, com foco num determinado problema e objeto de análise e expressará os processos de aprendizagem e comprometimento pessoal e o envolvimento no projeto de pesquisa na área de gestão da qualidade e segurança dos alimentos.	