



ESTADO DE MATO GROSSO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS DE BARRA DO BUGRES
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso
- PROEG | Pró-reitoria de Ensino de Graduação -

CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL

Total de Créditos: 4

Ementa

Sistema de Qualidade; Garantias e certificação de qualidade; Organização e atribuições do Controle de Qualidade nas Indústrias Alimentícias; Ferramentas e Gestão de Qualidade em Indústria de Alimentos. Controle estatístico de qualidade, Correlação entre medidas objetivas e subjetivas; Os órgãos do sentido e a percepção sensorial; Fatores que influenciam na avaliação sensorial; Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos, afetivos, Seleção dos degustadores; Correlação dos testes sensoriais e instrumentais.

Bibliografia Básica

FEIGENBAUM, A. V. Controle da qualidade total: volume II. Editora McGraw Hill LTDA. São Paulo-SP, 1994.
FILHO, G. V. Gestão da qualidade total. Alínea Editora. Campinas-SP, 2003.
KUME, H. Métodos estatísticos para melhoria da qualidade. Editora Gente. São Paulo-SP, 1993.
WALLER, J., ALLEN, D., BURNS, A. Manual de gerenciamento da qualidade. Makron Books. São Paulo-SP, 1996.

Bibliografia Complementar

IAL - Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Disponível em: www.ial.org.br. Acesso em: 10/07/2009. Agência de Vigilância Sanitária (2005).