



ANEXO 33 DO EDITAL 05/2006-PRH
TESTE SELETIVO PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO

Departamento de Engenharia Química
Área de conhecimento ou matéria

(33) CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL

Tipos de provas para esta área de conhecimento:

- 1 - prova escrita
- 2 - prova didática
- 3 - avaliação do *curriculum vitae*.

PROGRAMA DE PROVA

Controle de Qualidade

- I - Definição de qualidade, Controle de Qualidade, Garantia e Certificação de Qualidade.
1. Organização e atribuições do CQ nas indústrias de Alimentos.
 2. Boas práticas de manufatura (GMP).
 3. Otimização de Processo – (EVOP).
 4. Análise de risco e pontos críticos de controle: importância no controle de qualidade.
- II - Padrões de qualidade para alimentos
1. Estabelecimento de normas e padrões de identidade e qualidade.
 2. Atributos de Qualidade: aspectos gerais, métodos objetivos e subjetivos de medidas de qualidade e correlação.
 3. Conceitos, metodologias e equipamentos para medida de cor, textura, viscosidade e sabor.
 4. Detecção de defeitos.
- III - Controle Estatístico de Qualidade.

Programa: Análise Sensorial

1. Métodos discriminativos: testes de diferença; comparação pareada; teste triangular; teste duo-trio; comparação múltipla; ordenação.
2. Métodos descritivos: testes de escala, perfil de textura; perfil de sabor; análise descritiva quantitativa; tempo-intensidade.
3. Análise estatística: Análise de Variância.
4. Métodos afetivos: comparação pareada; ordenação; escala hedônica; escala de atitude.

REFERÊNCIAS

Controle de Qualidade

- ABNT. Coletânea de Normas de Planos de Amostragem. v. I e II.
- ARTMANN, F.C. *Idéias básicas do controle moderno de qualidade*. VII SINAPE. Campinas 1986.
- Guide to Quality Management System for the Food Industry. R. Early. Blackie Academic & Professional, 1995.
- HUBBARD, M.R. *Statistical Quality Control for the Food Industry*. Ed. Champan & Hall 1996.
- WERKEMA, M. C. C. *Ferramentas Estatísticas Básicas para o Controle Gerenciamento de Processos*. (Série Ferramentas de Qualidade). v.2. Universidade Federal de Minas Gerais. Escola de Engenharia, 1995.
- YOKOYA, F. *Controle de Qualidade nas Fábricas de Alimentos*. Série Agroindustrial. Secretaria de Industria e Comércio do Estado de São Paulo.



Análise Sensorial

DUTCOSKY, S. D. *Análise sensorial de alimentos*. Curitiba: Champgnat, 1996, 123 p.

MEILGAARD, M., CIVILLE, G. V., CARR, B. T. *Sensory evaluation techniques*. 2 ed. Boca Raton: CRC Press, Inc. 1988, 281p.

O'MAHONY, M. *Sensory evaluation of food. Statistical methods and procedures*. Marcel Dekker inc. 1986, 487 p.

PIGGOT, J. R. *Sensory analysis of foods*. Elsevier Applied Science Publ. 1984, 389p.

SBCTA. *Análise sensorial*. Manual: Série Qualidade-PROFIQUA. Campinas: SBCTA, 2000. 127p.

STONE, H.; SIDEL, J. L. *Sensory evaluation practices*. Academic Press, 1993, 338p.