

| | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------|---|---------------------|
| Unidade Curricular | Sistemas de Qualidade | | Área Científica | - | |
| | Pós-Graduação em AgroBusiness | | Escola | Escola Superior de Tecnologia e de Gestão de Bragança | |
| Ano Letivo | 2022/2023 | Ano Curricular | 1 | Nível | |
| Tipo | Semestral | Semestre | 1 | Créditos ECTS | 2.0 |
| | | | | Código | 5063-749-1110-00-22 |
| Horas totais de trabalho | 54 | Horas de Contacto | T - | TP - | PL - |
| | | | TC - | S - | E - |
| | | | OT - | O - | |

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Maria da Conceição Constantino Fernandes

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Identificar e interpretar os requisitos da norma ISO 9001
2. Compreender a relação da estrutura e o conteúdo da ISO 9001 com a ISO 22000
3. Conhecer os referenciais IFS e BRC

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Ter conhecimentos gerais da microbiologia e química de alimentos
2. Conhecer os princípios básicos do HACCP

Conteúdo da unidade curricular

1. Estrutura e requisitos da ISO 9001:2015
2. Estrutura e requisitos da ISO 22000 e sua relação com a ISO 9001
3. Outros referenciais normativos como as normas BRC e IFS

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. ISO 9001:2015, Ciclo PDCA, abordagem por processos, pensamento baseado em risco.
 - Documentação, contexto da organização, liderança, planeamento, suporte, operacionalização.
 - Avaliação desempenho, procedimentos, análise e melhoria, exemplos de demonstração de conformidade.
2. ISO 22000:2018, segurança alimentar em todas as etapas da cadeia, Boas Práticas de Fabrico.
 - A importância dos pré-requisitos e do sistema de HACCP.
 - Aspectos comuns à ISO 9001, planeamento e realização de produtos/serviços, melhoria do sistema.
 - Exemplos dos requisitos da 22000, identificação de conformidades/não conformidades.
3. Outros normativos como as normas BRC e IFS, origem, aplicação.
 - Diferenças com a ISO 22000, elementos-chave.

Bibliografia recomendada

1. NP EN ISO 9001: 2015 e NP EN ISO 22000: 2018-en
2. Site do Instituto Português da Qualidade - <https://www.ipq.pt/>
3. Site BRC GLOBAL STANDARD - <https://www.brcgs.com/>
4. Site IFS Standard - <https://www.ifs-certification.com/en/>

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas magistrais, teórico práticas dos temas desenvolvidos. Pesquisa bibliográfica para análise, discussão e resolução de caso problema. Recursos: Bibliografia da especialidade, legislação, normalização do sector. Datashow, TIC's, E-learning, intranet, Internet.

Alternativas de avaliação

- Exame final escrito - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

| | | |
|--|--------------------------------|--------------------------|
| Maria da Conceição Constantino Fernandes | Elsa Cristina Dantas Ramalhosa | José Carlos Rufino Amaro |
| 06-07-2023 | 12-07-2023 | 12-07-2023 |