

Unidade Curricular	Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar		Área Científica	Indústrias alimentares	
Licenciatura em	Engenharia Alimentar		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	3	Nível	1-3
Tipo	Semestral	Semestre	2	Créditos ECTS	6.0
Horas totais de trabalho	162	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, Vítor Manuel Ramalheira Martins

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Conhecer os principais aspectos relacionados com a problemática do controlo de qualidade na indústria alimentar e compreender a sua relação com as questões de segurança alimentar;
2. Compreender os princípios gerais das políticas de qualidade e segurança alimentar na União Europeia;
3. Reconhecer a metodologia HACCP como uma ferramenta para a garantia da segurança alimentar;
4. Reconhecer a importância dos sistemas de gestão da segurança alimentar;
5. Utilizar os conhecimentos adquiridos na implementação, avaliação e melhoria de sistemas de gestão da segurança alimentar.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Conhecimentos de química alimentar, microbiologia alimentar e operações unitárias.

Conteúdo da unidade curricular

A importância do controlo de qualidade e sua relação com as questões associadas à segurança alimentar. O Instituto Português da Qualidade e o Sistema Português da Qualidade. A metodologia HACCP e sua relação com os sistemas de gestão da segurança alimentar. A norma NP EN ISO 22000. Outros referenciais de segurança alimentar.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Controlo de qualidade alimentar e segurança alimentar:
 - Conceito de qualidade e sua evolução;
 - Conceito de segurança alimentar;
 - Correntes de pensamento e acção na qualidade.
2. O Instituto Português da Qualidade e o Sistema Português da Qualidade:
 - Papel do Instituto Português da Qualidade;
 - O Sistema Português da Qualidade e seus sub-sistemas;
 - Subsistema de Metrologia: evolução, padrões, calibração de aparelhos;
 - Subsistema de Qualificação: conceitos de acreditação e de certificação;
 - Subsistema de normalização.
3. Legislação nacional e europeia:
 - Legislação nacional;
 - Legislação europeia;
 - Legislação vertical e horizontal.
4. A metodologia HACCP:
 - Conceitos e definições;
 - Adequação do plano;
 - Pré-requisitos;
 - Implementação;
 - Análise de perigos;
 - Auditoria ao sistema;
 - Acções correctivas;
 - Verificação do plano.
5. A norma NP EN ISO 22000 para a gestão de sistemas e segurança alimentar:
 - Âmbito, termos e definições;
 - Sistemas de gestão da segurança alimentar: requisitos gerais e de documentação;
 - Responsabilidade da gestão;
 - Gestão de recursos;
 - Planeamento e realização de produtos seguros;
 - Validação, verificação e melhoria do sistema de gestão da segurança alimentar.
6. Outros referenciais de segurança alimentar- aplicação, vantagens e desvantagens:
 - GlobalGap;
 - IFS;
 - BRC;
 - FSSC 22000;
 - GFSI.

Bibliografia recomendada

1. Juran, J. . Quality Control Handbook, Mc Graw-Hill, 1988;
2. Vaz, A. , Moreira, R. ; Hogg, T. , Introdução ao HACCP. Escola Superior de Biotecnologia – Universidade Católica Portuguesa, 2000;
3. ISO 22000 Standard Procedures for Food Safety Management Systems, A guide to creating a food safety management system for any organization in the supply chain, Bizmanualz, 2008;
4. Wallace, C. A. , Sperber, W. , Mortimore, S. , Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety throughout the Global Supply Chain, WileyBlackwell, 2010;
5. <http://www.ipq.pt>; <http://europa.eu>; <http://www.globalgap.org>; <https://www.brcglobalstandards.com>

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico/prática: Análise e discussão dos conteúdos programáticos; Aulas práticas: desenvolvimento de competências no âmbito da UC através de trabalhos de grupo com pesquisa e discussão de informação disponível em várias fontes de informação.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Prova Intercalar Escrita - 50% (Nota mínima de 9, 5 valores (numa escala de 20 valores))
 - Trabalhos Práticos - 50% (trabalhos de grupo, análise de casos de estudo, etc. . . Nota mínima de 9, 5 valores/20)
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima de 9, 5 valores (numa escala de 20 valores))
 - Trabalhos Práticos - 50% (Nota mínima de 9, 5 valores (numa escala de 20 valores))

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Maria da Conceição Constantino Fernandes, Vitor Manuel Ramalheira Martins	Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Elsa Cristina Dantas Ramalhosa	José Carlos Batista Couto Barbosa
18-01-2024	18-01-2024	19-01-2024	19-01-2024