

Unidade Curricular	Controlo de Qualidade		Área Científica	Indústrias Alimentares	
CTeSP em	Tecnologia Alimentar		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1	Nível	0-1
Tipo	Semestral	Semestre	2	Créditos ECTS	6.0
Código		4071-579-1001-00-23			
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T	-	TP
			PL	-	TC
			S	-	E
			OT	60	O

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

Nome(s) do(s) docente(s) Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Lidar com a linguagem da Qualidade aplicada em controlo de qualidade e em sistemas de gestão da qualidade de organizações que operam na cadeia alimentar.
2. Saber pesquisar e interpretar normas e legislação nacional e europeia para o setor alimentar.
3. Ter conhecimentos fundamentais sobre Códigos de Boas Práticas, segurança alimentar e a metodologia HACCP.
4. Conhecer os principais modos de produção sustentável e valorização da Qualidade para matérias-primas e géneros alimentícios: DOP, IGP, ETG, Produção Biológica, Produto de Montanha; outros regimes.
5. Conhecer organismos e associações do Sistema Português da Qualidade.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não aplicável.

Conteúdo da unidade curricular

Conceito de Qualidade e sua evolução. Léxico da Qualidade. Sistema Português da Qualidade. Instituto Português da Qualidade: funções e competências. Correntes de pensamento e acção na Qualidade. Normas ISO, EN e NP. Sistemas de Gestão da Qualidade. Legislação nacional e europeia para o sector alimentar. Segurança alimentar. Metodologia HACCP. Modos de produção sustentável e valorização da qualidade.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Qualidade
 - Conceitos e sua evolução; atributos, aspetos visíveis e invisíveis da Qualidade; avaliação;
 - A linguagem da Qualidade;
 - Correntes de pensamento e ação na Qualidade: Deming, Juran, Crosby, Feigenbaum, Ishikawa e Tagushi;
2. Sistema Português da Qualidade (SPQ) e Instituto Português da Qualidade (IPQ);
 - SPQ: âmbito, objetivos e princípios orientadores;
 - IPQ: funções e competências; Normalização, Metrologia e Qualificação. Acreditação e Certificação;
 - Tipos de normas do setor alimentar; Comissões Técnicas Portuguesas e organizações internacionais.
3. Sistemas de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar
 - Norma NP EN ISO 9001: 2015 e Norma NP EN ISO 22000: 2005 e sua revisão de 2018;
 - Outros referenciais relevantes: Modo de Produção Biológico, GlobalGAP, IFS, BRC; HACCP.
4. Legislação nacional e europeia do sector alimentar
 - pesquisa e interpretação; estrutura hierárquica; legislação vertical e horizontal;
 - "Pacote Higiene"
5. Segurança alimentar
 - Conceitos, perigos, pontos de risco; Códigos de Boas Práticas;
 - Fontes de informação institucionais (DGAV, ASAE, EFSA, Codex Alimentarius).
 - Metodologia HACCP: Princípios; etapas; benefícios e custos do HACCP. Análise de casos de estudo.

Bibliografia recomendada

1. Instituto Português da Qualidade. 2017. Ensino das Normas e da Normalização nas Escolas. Projeto Juventude++
2. Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária. 2017. A mesa: 100 mitos. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural.
3. Vaz, A., Moreira, R.; Hogg, T., 2000. Introdução ao HACCP. Escola Superior de Biotecnologia – Universidade Católica Portuguesa.
4. Fernandes, E.; Lopes da Silva, M. F.; Ramalhosa, E., 2012. Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar - Guia para a sua implementação em unid. de restauração. Ed. Silabo, Lda. ISBN 978-972-618-667-0
5. Informação disponível nos sítios: <http://www.asae.pt/>; <http://www.ipq.pt>; <http://www.ipac.pt/>; <http://europa.eu.int/>; <http://www.codexalimentarius.net/>; <http://www.efsa.europa.eu/>

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas: utilização dos métodos expositivo e interrogativo. Aulas de ensino teórico-prático: resolução de fichas de trabalho e pesquisa bibliográfica e "on-line" para análise e discussão de casos práticos. Recursos: Bibliografia, legislação e normalização específica. Datashow, TIC's, E-learning, intranet, Internet.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Prova Intercalar Escrita - 40% (Nota mínima (9, 5 val. /20) aplicável à média aritmética das duas provas intercalares.)
 - Prova Intercalar Escrita - 40% (Nota mínima (9, 5 val. /20) aplicável à média aritmética das duas provas intercalares)
 - Trabalhos Práticos - 20%
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100% (Nota mínima 9, 5 val. /20)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica			
Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Vitor Manuel Ramalheira Martins	Clementina Maria Moreira dos Santos	José Carlos Batista Couto Barbosa
17-01-2024	18-01-2024	18-01-2024	18-01-2024