

Unidade Curricular	Controlo de Qualidade Alimentar	Área Científica	Indústrias Alimentares
CTeSP em	Restauração e Inovação Alimentar	Escola	Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo de Mirandela
Ano Letivo	2019/2020	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	2
Nível	0-1	Créditos ECTS	6.0
Código	4084-617-1202-00-19		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - TP - PL - TC - S - E - OT 60 O 102

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) Eliana Andreia Pires Castilho Pereira, Jose Virgilio Santulhao Pinela

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Compreender a linguagem da qualidade, especialmente quando aplicada em controlo de qualidade de géneros alimentícios e em sistemas de gestão de qualidade de organizações que operam no setor alimentar.
2. Identificar organismos e associações do Sistema Português da Qualidade.
3. Saber pesquisar e interpretar normas e legislação nacional e europeia para o setor alimentar.
4. Compreender o Código de Boas Práticas, higiene e segurança alimentar e a metodologia HACCP.
5. Interpretar os requisitos das normas que regem os sistemas da qualidade e de gestão e segurança alimentar.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Identificar e articular conceitos básicos na área alimentar ou áreas afins.

Conteúdo da unidade curricular

Conceito de Qualidade e sua evolução. Léxico da Qualidade. Sistema Português da Qualidade e Instituto Português da Qualidade. Correntes de pensamento e ação na Qualidade. Normas ISO, EN e NP. Sistemas de Gestão da Qualidade. Legislação nacional e europeia para o setor 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 e aspetos visíveis e invisíveis; formas de avaliação.
 - O léxico da Qualidade.
 - Correntes de pensamento e ação na Qualidade: Deming, Juran, Crosby, Feigenbaum, Ishikawa e Tagushi.
 - O ciclo da melhoria contínua.
2. O Sistema Português da Qualidade (SPQ) e o Instituto Português da Qualidade (IPQ).
 - SPQ: âmbito, objetivos e princípios orientadores.
 - IPQ: funções e competências; Normalização, Metrologia e Qualificação.
 - Acreditação e Certificação.
3. Tipos de normas do setor alimentar.
 - Comissões Técnicas Portuguesas de Normalização de produtos alimentares.
 - Organizações internacionais com atividade normativa no setor alimentar.
 - Normas da família NP EN ISO 9001: 2015 e Norma NP EN ISO 22000:2005 e sua revisão de 2018.
4. Legislação nacional e europeia do setor alimentar.
 - Pesquisa e interpretação; estrutura hierárquica; legislação vertical e horizontal.
 - "Pacote Higiene".
5. Segurança alimentar.
 - Conceitos, perigos e pontos de risco na cadeia alimentar.
 - Códigos de Boas Práticas.
 - Fontes de informação institucionais (DGAV, ASAE, EFSA, Codex Alimentarius).
6. A metodologia HACCP.
 - Conceitos e definições.
 - Princípios; implementação; benefícios e custos do HACCP.
 - Análise de casos de estudo.

Bibliografia recomendada

1. Juran, J. 1988. Quality Control Handbook, Mc Graw-Hill. ISBN 978-007-033-176-1
2. Wallace, C.A., Sperber, W., Mortimore, S. 2018. Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety throughout the Global Supply Chain, Wiley Blackwell. ISBN 978-1-119-05357-6
3. Vaz, A., Moreira, R.; Hogg, T. 2000. Introdução ao HACCP. AESBUC- Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica.
4. Fernandes, E.; Lopes da Silva, M. F.; Ramalhosa, E., 2012. Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar - Guia para a sua implementação em unidades de restauração. Ed. Sílabo, Lda. ISBN 978-972-618-667-0
5. <http://www.ipq.pt>; <http://europa.eu>; <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/>; <https://www.iso.org/home.html>; <http://www.globalgap.org>; <https://www.brcglobalstandards.com>; <https://www.mygfsi.com>

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas onde se apresentam e analisam conceitos, complementando com exemplos práticos, artigos científicos e estudos de caso, que permitam a envolvimento dos alunos individualmente e em grupo, e uma consolidação dos conteúdos de forma mais eficaz. Recursos: Bibliografia, legislação e normalização específica. Datashow, TIC's, E-learning, intranet, internet.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Trabalhos Práticos - 30% (Análise de estudos de caso, elaboração de trabalhos, etc.)
 - Prova Intercalar Escrita - 35%
 - Prova Intercalar Escrita - 35%
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100% (Nota mínima 9,5 valores)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Eliaana Andreia Pires Castilho Pereira, Jose Virgilio Santulhao Pinela	Elsa da Encarnação Gonçalves Tavares Esteves	Elsa Cristina Dantas Ramalhosa	Luisa Margarida Barata Lopes
26-03-2020	30-03-2020	30-03-2020	13-04-2020