

Unidade Curricular	Controlo e Certificação da Qualidade Alimentar	Área Científica	Indústrias Alimentares
Licenciatura em	Dietética e Nutrição	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2021/2022	Ano Curricular	3
Nível	1-3	Créditos ECTS	5.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	8149-501-3102-00-21		
Horas totais de trabalho	135	Horas de Contacto	T - , TP 30, PL - , TC 15, S - , E - , OT 15, 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) Ana Maria Galdes Rodrigues Pereira

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Conhecer a evolução do conceito de qualidade e do conceito de qualidade alimentar;
2. Compreender o conjunto de normas que estabelecem os requisitos necessários para garantir a qualidade;
3. Distinguir acreditação de certificação: Procedimentos e entidades envolvidas para implementação a nível nacional e internacional;
4. Conhecer quais os mecanismos necessários para a implementação de um sistema da qualidade;
5. Implementar Sistemas de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar;
6. Conhecer a inter-relação entre os principais referenciais normativos para a qualidade e certificação alimentar;
7. Conhecer as ferramentas estatísticas do Controlo da Qualidade;
8. Compreender a legislação europeia e nacional relacionada com o controlo e segurança alimentar.

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Conceito de Qualidade e sua evolução. Referenciais Normativos. Implementação de um Sistema de Gestão da qualidade. Ferramentas da qualidade. Legislação nacional e europeia no controlo e segurança Alimentar. Introdução ao problema da autenticidade de alimentos. Metodologias analíticas aplicadas ao Controlo de Qualidade de géneros alimentícios.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Evolução do conceito de qualidade: inspeção, controlo, garantia e gestão da qualidade total.
2. Certificação e Acreditação: conceitos.
3. Implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade (NP EN ISO 9001: 2015).
 - As diferentes normas da série ISO 9000.
 - Princípios da qualidade, vocabulário, requisitos da norma e processo de implementação.
4. O Sistema Português da Qualidade (Subsistemas: Qualificação, Metrologia, Normalização)
5. Os custos da qualidade.
6. Segurança Alimentar: Legislação Europeia
 - Política de Segurança Alimentar na Comunidade Europeia: O Livro Branco.
 - Regulamento 178/2002: Objectivos, âmbito de aplicação e princípios.
 - Outros Regulamentos e Legislação Nacional.
 - Novos Alimentos e OGMs.
 - Discussão sobre as recentes crises alimentares na Europa.
 - Segurança Nutricional: Suplementos, Fortificação e Alegações Nutricionais.
 - Segurança Química e Microbiológica. Novos parâmetros.
 - Rotulagem.
 - Nutrição animal.
 - Rastreabilidade dos Produtos.
7. Gestão da Segurança Alimentar:
 - Principais referenciais de certificação da segurança alimentar e sua comparação:
 - Codex Alimentarius
 - ISO 22000
 - DS 3027E
 - ERS 3002
 - Outros referenciais: BRC Food, BRC/IOP, IFS, FSSC 22000, MSC, GlobalGap.
8. Sistemas de Certificação de Produtos Alimentares
 - Denominação de Origem Protegida (DOP).
 - Indicação Geográfica Protegida (IGP).
 - Especialidade Tradicional Garantida (ETG).
 - Agricultura Biológica.
 - Produção integrada.
 - Processo de Certificação e Organismos certificadores em Portugal.
 - Características da qualidade dos produtos avaliados nestes processos

Bibliografia recomendada

1. Pires, A. , R. (2007). Qualidade: Sistemas de Gestão da Qualidade. 3ª Edição. Editora Sílabo Ltd: Lisboa. ,
2. Teixeira, A. , António, N. S. (2007). Gestão da qualidade: de Deming ao modelo de excelência da EFQM. 1ª Edição. Editora Sílabo: Lisboa.
3. Fernandes, E. , Silva, M. F. , Ramalhos, E. (2012). Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar. 1º Edição. Editora Sílabo: Lisboa.
4. NORMAS ISO para a Segurança Alimentar (9001; 22000; 14000; 18000), Codex alimentarius (norma de Higiene dos alimentos e normas específicas),
5. European Commission (2018). The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) - Annual Report 2018.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas com recurso ao método expositivo; Aulas de orientação tutoria com recurso ao método activo e interactivo para a realização de exercícios práticos e desenvolvimento, apresentação e discussão de trabalhos de grupo; Trabalho de campo para aplicação dos conteúdos teóricos e documentos desenvolvidos nas aulas de orientação tutoria.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 60% (Nota Mínima aplicável nos termos do Regulamento Pedagógico da ESSa-IPB(8, 5 valores))
 - Relatório e Guiões - 40%
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira	Juliana Almeida de Souza	Josiana Adelaide Vaz	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
11-11-2021	15-11-2021	17-11-2021	17-11-2021