INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Controlo e Certificação da Qualidade Alimentar			Área Científica	Dietética e Nutrição								
Licenciatura em	Dietética e Nutrição			Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança								
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	3	Nível	1-3	Créditos ECTS	5.0						
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	8149-807-3101-00-23								
Horas totais de trabalho	135	Horas de Contacto	T -	TP 30	PL -	TC 22	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 Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s): Fábio Manuel dos Santos Aires

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 príncipios.
   - Outros Regulamentos e Legislação Nacional.
   - Novos Alimentos e OGMs.
   - Discussão sobre as recentes crises alimentares na Europa.
   - Segurança Nutricional: Suplementos, Fotificação 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. Codex Alimentarius: GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 2022
2. Fernandes, E. , Silva, M. F. , Ramalhosa, E. (2012). Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar. 1º Edição. Editora Silabo: Lisboa.
3. NORMAS ISO para a Segurança Alimentar (9000; 9001; 22000; 14000; 18000);
4. 2022 Annual Report Alert and Cooperation Network. European Union, May 2023
5. Legislação alimentar: Reg. n.º178/2002, 28.01; Reg. n.º852/2004, 29.04; Reg. n.º853/2004, 29.04; Reg. nº2017/625 15.03; Reg. n.º 1829/2003 de 22/09; Reg.2283/2015 de 25/11; Reg. n.º1935/2004 de 27/10

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas com recurso ao método expositivo; Aulas de orientação tutória 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 tutória.

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.

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

Fábio Manuel dos Santos Aires	Ana Maria Geraldes Rodrigues Pereira	Luis Migue Fernandes Nascimento	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
22-11-2023	22-12-2023	22-12-2023	03-01-2024

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.