INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Controlo de Qualidade	Área Científica	Indústrias Alimentares
CET em	Tecnologia Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2011/2012	Ano Curricular	1
Nível	0-1	Créditos ECTS	3.0
Tipo	Modular	Semestre	-
Código	7182-392-1001-00-11		

Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T -	TP -	PL -	TC -	S -	E -	OT -	O 60

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 Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Ter conhecimentos e competências básicas em controlo de qualidade de géneros alimentícios e em sistemas de gestão da qualidade.
2. Saber pesquisar e intrepretar normas e legislação nacional e europeia para o sector alimentar.
3. Ter conhecimentos básicos sobre Códigos de Boas Práticas, segurança alimentar e a metodologia HACCP.
4. 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:
Não aplicável.

Conteúdo da unidade curricular

Conceito de Qualidade e sua evolução. Sistema Português da Qualidade. Instituto Português da Qualidade: funções e competências. Correntes de pensamento e acção na Qualidade. Ferramentas da Qualidade. Legislação nacional e europeia para o sector alimentar. Normas ISO, EN e NP. Sistemas de Gestão da Qualidade. Normas da família NP EN ISO 9000: 2008 e NP EN ISO 22000: 2005. Segurança alimentar. Metodologia HACCP.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Qualidade
   - conceitos e sua evolução;
   - a linguagem da qualidade; principais referenciais em gestão da qualidade.
2. Sistema Português da Qualidade e Instituto Português da Qualidade
   - funções e competências;
   - sub-sistemas de Normalização, Metrologia e Qualificação.
3. Sistemas de Gestão da Qualidade
   - as Normas ISO 9000: 2008;
   - Sistema de Gestão da Segurança Alimentar - Norma NP EN ISO 22000: 2005.
4. Legislação nacional e europeia do sector alimentar
   - pesquisa e intrepretação;
   - legislação vertical e horizontal;
   - Princípio do reconhecimento mútuo.
5. Segurança alimentar: Conceitos associados; Códigos de Boas Práticas.
6. Metodologia HACCP: Princípios; etapas; análise de casos de estudo; benefícios e custos do HACCP.

Bibliografia recomendada

1. Bank, J. , 1988. Qualidade total, Edições CETOP.
2. Crosby, 1979. Quality is free. Mc Graw-Hill.
3. Juran, J. , 1988. Quality Control Handbook. Mc Graw-Hill.
4. Vaz, A. , Moreira, R. ; Hogg, T. , 2000. Introdução ao HACCP. Escola Superior de Biotecnologia – Universidade Católica Portuguesa.
5. Informação disponibilizada nos sítios: http: //www. lcd. online. org ; http: //www. ipq. pt. ; http: //europa. eu. int/; http: //www. codexalimentarius. net/; http: //www. iso. org.

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; realização de um trabalho de grupo. 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 - 25%
   - Relatório e Guiões - 25% (Trabalho de grupo sobre um tema relacionado com os conteúdos programáticos da Unidade de Formação.)
   - Exame Final Escrito - 50%
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
   - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Elsa Cristina Dantas Ramalhosa	José Alberto Cardoso Pereira
26-11-2011	28-11-2011	28-11-2011

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