

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

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) 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 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 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,<br>Jose Virgilio Santulhao Pinela | Elsa da Encarnação Gonçalves Tavares<br>Esteves | Elsa Cristina Dantas Ramalhosa | Luisa Margarida Barata Lopes |
| 26-03-2020  | 30-03-2020                                      | 30-03-2020                     | 13-04-2020                   |