

Curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar

Ref.^a: 5031110

Edição do CET: 2013-14

FICHA DA UNIDADE DE FORMAÇÃO CONTROLO DA QUALIDADE ALIMENTAR

1. Caracterização

1.1 - Componente de formação: tecnológica

| Horas de Trabalho | | | | |
|--|--------|----------------------|--------|-----------------------|
| Contacto | | | Estudo | TOTAIS ⁽³⁾ |
| Aplicação ⁽¹⁾ (mínimo de 75% do total) | Outras | Total ⁽²⁾ | | |
| 60,0 | 20,0 | 80,0 | 32,0 | 112,0 |

(1) do total das horas de contacto, as que correspondem a aplicação prática, laboratorial, oficial e ou de projecto, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

(2) de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

(3) horas totais de trabalho, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

1.2 - ECTS: 4

1.3 - Docente Responsável

João Freire de Noronha

1.4 - Outros Docentes

João Filipe Marques Gândara

2. Objectivos de aprendizagem

Aplicar um conjunto coerente de metodologias e ferramentas da qualidade;

Acompanhar a implementação de um sistema de qualidade;

Acompanhar a concepção de um sistema de qualidade, respondendo aos requisitos da norma NP EN ISO 9001;

Implementar e aplicar as regras básicas de higiene e segurança alimentar;

Intervir activamente na implementação das normas de qualidade e segurança alimentar;

Acompanhar a implementação de sistemas HACCP;

3. Conteúdos programáticos

Módulo I - Controlo da Qualidade:

Qualidade e Gestão da Qualidade;

Ferramentas básicas da qualidade;

Controlo Estatístico do processo;

Aceitação por amostragem;

Sistemas de Gestão da Qualidade;

Sistemas de Gestão da Qualidade vs. Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (NP EN ISO 9001 e NP EN ISO 22000).

Módulo II - Segurança Alimentar:

Boas Práticas de Higiene e Boas Práticas de Fabrico como Pré requisitos à implementação do HACCP: características das instalações; higiene pessoal; higiene das instalações; rastreabilidade; formação;

O sistema HACCP: história; princípios; implementação; legislação relevante.

4. Metodologias de Ensino e de Avaliação

4.1 – Metodologias de Ensino

Aulas expositivas, realização de exercícios ilustrativos, realização de trabalhos de grupo e individuais.

4.2 – Metodologias de Avaliação

Avaliação contínua

Módulo I - Controlo da Qualidade

Dois testes de avaliação (30% cada um, num total de 60%)

Trabalhos de grupo (40%)

Módulo II - Segurança Alimentar

Dois testes de avaliação (60%)

Trabalho de grupo (30%)

Assiduidade (10%)

Nota mínima nos módulos 7,5

Nota final

$NF=0,5*M1+0,5*M2$

Avaliação em exame final

Teste de avaliação

No cálculo da nota serão tidos em consideração as avaliações de trabalhos efetuados em avaliação contínua.

5. Bibliografia:

Bibliografia de base:



Apontamentos fornecidos pelos docentes

Bibliografia complementar:

- Mitra, A., 1998. Fundamentals of quality control and improvement. 2nd Edition, Prentice Hall, New Jersey, USA.
- ISQ, 1993. Controlo Estatístico do Processo – Manual de Apoio. Publicação do ISQ – Instituto da Soldadura e Qualidade, Lisboa.
- Ramos Pires, A., 2004. Qualidade – Sistemas de Gestão da Qualidade. 3ª Edição. Edições Sílabo, Lisboa.
- Hoyle, D., 2003. ISO 9000:2000 an A-Z Guide. Butterworth Heinemann.
- Montgomery, D.C., 2001. Introdução ao Controle Estatístico da Qualidade. 4ª Edição. LTC Editora, Rio de Janeiro.
- Noronha, J.F., Santos, C. Malta, M.C., Azevedo, H.P.C.; Henriques, C.S.F., Madanelo, J.P.H.L., Cabral, A.C., Cabral de Almeida, J.L., Oliveira, M.J.D.A, Amaral, M.S., Rodrigues, R.M.C.,
- Sampaio, F.F.A., Branco, J.F., Melo A.C e Guerra, J., 2006. “Boas práticas de fabrico em queijarias tradicionais”. Escola Superior Agrária de Coimbra. ISBN 972-99205-1-6
- João Noronha e Paulo Baptista, 2003. Segurança alimentar em estabelecimentos agroalimentares: Projecto e construção. Forvisão - Consultoria em formação integrada, 1ª Edição. ISBN 972-99099-1-1.
- Paulo Baptista, João Noronha, João Oliveira e Jorge Saraiva, 2003. Modelos genéricos de HACCP. Forvisão - Consultoria em formação integrada, 1ª Edição. ISBN 972-99099-5-4
- Paulo Baptista e Jorge Saraiva, 2003. Higiene Pessoal na Indústria Alimentar. Forvisão - Consultoria em formação integrada, 1ª Edição. ISBN 972-99099-0-1
- Paulo Baptista, Gabriela Pinheiro e Pedro Alves, 2003. Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar. Forvisão - Consultoria em formação integrada, 1ª Edição. ISBN 972-99099-4-6

Nos Serviços Académicos consta lista de movimentos, via Gestão Documental, realizados sequencialmente pelo Responsável da UC/UF, Director/Coordenador de Curso, Conselho Técnico-Científico e Presidente da ESAC, de acordo com o disposto no Regulamento de Avaliação do Aproveitamento dos Estudantes.

(O Responsável pelos Serviços Académicos)

ESAC, ___ / ___ / _____

A PRESENTE FICHA SÓ É VÁLIDA APÓS CARIMBO DOS SERVIÇOS DA ESAC, DEPOIS DE CUMPRIDOS TODOS OS PROCEDIMENTOS INTERNOS.