English version at the end of this document

Ano Letivo	2019-20
Unidade Curricular	CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR
Cursos	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Unidade Orgânica	Instituto Superior de Engenharia
Código da Unidade Curricular	18101012
Área Científica	FORMAÇÃO TÉCNICA,INDÚSTRIAS ALIMENTARES
Sigla	FT
Línguas de Aprendizagem	Português
Modalidade de ensino	Presencial
Docente Responsável	Eduardo Bruno Oliveira Esteves

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Eduardo Bruno Oliveira Esteves	PL; TP	TP1; PL1	22,5TP; 52,5PL

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
2º	S1	22,5TP; 52,5PL	150	6

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

n.a.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

A. Compreender os conceitos fundamentais, técnicos e económicos, para a gestão da qualidade assim como a organização do sistema institucional português de qualidade.

B. Conhecer e aplicar as normas nacionais e internacionais aplicáveis à gestão da qualidade.

C. Compreender os conceitos básicos para o efetivo controlo da qualidade na indústria alimentar, com particular ênfase em algumas das técnicas utilizadas no controlo estatístico da qualidade/do processo.

D. Aplicar as técnicas de controlo estatístico da qualidade, nomeadamente de controlo estatístico do processo e de amostragem para aceitação.

Conteúdos programáticos

1. Qualidade e Gestão da Qualidade - Conceitos fundamentais.

2. Aspetos técnicos e económicos da Qualidade - Organização da função-qualidade.

3. Controlo Estatístico da Qualidade/do Processo (princípios, ferramentas e implementação): a. Gráficos de controlo; b. Amostragem para aceitação/Planos de amostragem.

4. Sistemas de Gestão da Qualidade e conexos (e.g. NP EN ISO 9001/2/4, NP EN ISO 22000, NP EN ISO 17025).

5. Sistema Português da Qualidade.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

n.a.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Exposição teórica; Resolução de exercícios/problemas; Estudo de casos; Discussão em aula.

A avaliação dos alunos será efetuada através dos resultados de um teste (teórico, correspondendo a 40% da nota final) e de trabalhos prático-laboratoriais (valendo 60% da nota final). Os alunos devem participar, e elaborar o respetivo trabalho, em pelo menos 70% das aulas práticas. Serão aprovados/dispensados de exame os alunos com média igual ou superior a 10 valores (numa escala de 0 a 20 valores), desde que tenham obtido nota superior a 8 valores no teste e média na classificação dos trabalhos igual ou superior a 10 valores. Momentos de Avaliação: Teste teórico em data a acordar com alunos; Trabalhos entregues até 1 semana após a respetiva realização em aula (ou até final do semestre, com penalização).

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

n.a.

Bibliografia principal

Cianfrani, CA; Tsiakals, JJ; West, JE (2001) *ISO 9001: 2000 explained* . ASQ.

Duret, D; Pillet, M (2009) *Qualidade na produção. Da ISO 9000 ao Seis Sigma* . LIDEL.

Esteves, E (2004) Controlo estatístico da qualidade de produtos alimentares: gráficos de controlo. *Tecnovisão* 16: 20-23

Esteves, E (2005) Controlo estatístico da qualidade de produtos alimentares: planos de amostragem para a aceitação. *Tecnovisão* 17: 13-17

Juran, JM; Gryna, FM (1991) *Controle da qualidade: componentes básicos da função qualidade* . McGraw-Hill/Makron.

Lopes, A; Capricho, L (2007) *Manual de gestão da qualidade* . Editora RH.

Mitra, A (2012) *Fundamentals of quality control and improvement* . Wiley.

Montgomery, DC (2005) *Introduction to Statistical Quality Control* . Wiley.

Ramos Pires, A (2004) *Qualidade* . Sílabo.

Rivera-Vilas, LM (1995) *Gestion de la calidad agroalimentaria* . Mundi-Prensa.

Vasconcellos JA (2003) *Quality Assurance for the Food Industry: A Practical Approach* . CRC Press.

Catálogo de Normas NP do IPQ .

Academic Year	2019-20
Course unit	FOOD QUALITY CONTROL
Courses	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Faculty / School	INSTITUTE OF ENGINEERING
Main Scientific Area	FORMAÇÃO TÉCNICA,INDÚSTRIAS ALIMENTARES
Acronym	FT
Language of instruction	Portuguese
Teaching/Learning modality	Classoom/In-class
Coordinating teacher	Eduardo Bruno Oliveira Esteves

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Eduardo Bruno Oliveira Esteves	PL; TP	TP1; PL1	22,5TP; 52,5PL

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	22,5	52,5	0	0	0	0	0	150

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

n.a.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

n.a.

Syllabus

n.a.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

n.a.

Teaching methodologies (including evaluation)

n.a.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

n.a.

Main Bibliography

n.a.