

Qualidade Alimentar e Sistemas de Gestão

Ano Curricular: **4º Ano**

1º Semestre

Ano Letivo: 2022/23

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Teóricas:

1. Introdução ao Conceito de Qualidade; Conceitos e modelos; Qualidade e as estratégias empresariais. Princípios da Gestão da Qualidade.
2. Sistemas de Gestão da Qualidade - Normas da série ISO 9000; Os requisitos da Norma ISO 9001:2015 e sua implementação.
3. Abordagem por processos - Processos diretos: Comercial/ Conceção/ Aprovisionamento/ Processos Operacionais (Transformação/Distribuição) / Assistência Pós-Venda; Processos associados. Melhoria contínua/Gestão.
4. ISO 9001:2015 - Evolução dos conceitos de análise de processo e de melhoria continua; sistemas de documentação; Terminologia, com destaque para o papel da gestão de topo, gestão com base na análise de risco e definição de partes interessadas.
5. Continuação do estudo da ISO 9001:2015 - Importância do planeamento da qualidade; principais barreiras à implementação de um SGQ e principais motivações. Processo de certificação.
6. Gestão da Segurança Alimentar – ISO 22000; principais requisitos; Sistema de Pré-requisitos; Compatibilidade da ISO 9001 com a ISO 22000; Dificuldades de implementação.
7. Conclusão do estudo da ISO 9001; realização de exercícios de avaliação formativa sobre os conceitos chave da ISO 9001 e da ISO 22000.
8. Prova de frequência: ISO 9001 e aspetos gerais sobre a implementação da ISO 22000.
9. Exemplo de estudo – Empresa do setor da restauração - Seminário convidado.
10. Food defense. Global Food Safety Initiative; Introdução à FSSC 22000 - síntese dos principais aspetos.
11. Sistema de Qualidade IFS - síntese dos principais aspetos. Certificação Global GAP - síntese dos principais aspetos.
12. Prova de frequência. Conclusão da UC - reflexão conjunta; oportunidades de melhoria.

Teórico-Práticas:

1. Apresentação do programa: conteúdos a desenvolver, metodologia de trabalho e de avaliação; Constituição dos grupos de trabalho e dos temas a desenvolver; Organização do portefólio da UC.
2. Grupos de trabalho; Legislação elementar para a implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade na área alimentar - aplicação à temática a desenvolver por cada equipa.
3. Análise dos trabalhos a definir por cada grupo - Apresentação das empresas em estudo. Definição da estratégia de qualidade da empresa; Definição da Missão, Visão e Valores.
4. ISO 9001:2015 – exercícios de aplicação.
5. Aplicação da ISO 22000 para as empresas em estudo; Estabelecimento das especificações do produto e do diagrama de processo e do HACCP - Plano de pré-requisitos - apresentação de um guia geral de implementação; Caracterização detalhada das empresas e das suas áreas de atividade.
6. Análise dos trabalhos em desenvolvimento por cada grupo - Apresentação das empresas em estudo. Esclarecimento de dúvidas.
7. Food Defense: Análise das vulnerabilidades dos sistemas em estudo; soluções de mitigação.
8. FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação, comparação com a ISO 22000 e com os restantes referenciais estudados.
9. Análise SWOT.
10. Sistema de Qualidade IFS - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação do sistema.
11. Sistema de Qualidade BRC - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação do sistema.
12. Apresentação dos Portefólios.