

Mestrado em Engenharia Alimentar - Instituto Superior de Agronomia
Ano letivo 2017/18
Sistemas da Qualidade

Planificação da Unidade Curricular

Docentes: **Anabela Raymundo**
Patrícia Fradinho

Todas as aulas com duração de 2,5h (Te TP)
Aulas Teóricas 2ª feira na sala 0.13, das 11.00 - 13.30h
Aulas Práticas 4ª feira na sala P14 das 8.15 - 10.45h
Aulas Práticas 4ª feira na sala P14 das 11.00 - 13.30h

Período letivo 18/02 a 31/05/2017
 Páscoa 18/04 a 26/04
 Feriados 19, 21 e 25/04 e 01/05
 Carnaval 4 a 6 de abril

Data		Duração da aula	Docente responsável	Conteúdos	Elementos do portefólio
19/fev	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Apresentação do programa da UC; conteúdos a desenvolver; metodologia de trabalho e de avaliação; constituição das equipas de trabalho e dos temas práticos a desenvolver; introdução ao conceito de portefólio; organização do portefólio; Sistemas da Qualidade	
20/fev	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Legislação elementar para a implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade na área alimentar - aplicação à temática a desenvolver por cada equipa	PF1 - Coleção da principal legislação aplicável ao setor alimentar
20/fev	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Legislação elementar para a implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade na área alimentar - aplicação à temática a desenvolver por cada equipa	PF1 - Coleção da principal legislação aplicável ao setor alimentar
26/fev	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo e Carla Teixeira	Apresentação do Concurso Ecotrophella - Portugal Foods;	Salão Nobre do ISA
27/fev	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	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; Estabelecimento das especificações do produto e do diagrama de processo e do HACCP	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000 - apresentação da empresa
27/fev	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	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; Estabelecimento das especificações do produto e do diagrama de processo e do HACCP	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000 - apresentação da empresa
05/mar				FÉRIAS CARNAVAL	
06/mar	quarta (11.15h - 13.45h)	2,5 horas		FÉRIAS CARNAVAL	
06/mar	quarta (11.15h - 13.45h)	2,5 horas		FÉRIAS CARNAVAL	
12/mar	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Introdução ao Conceito de Qualidade; Conceitos e modelos; Qualidade e as estratégias empresariais; Sistemas de Gestão da Qualidade - Família da ISO 9000; Implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade (Processos de Negócio; Comercial; Conceção/Aquisições/Processos Operacionais (Transformação/Distribuição)/Assistência Pós-Venda; Processos associados; Manutenção/Gestão de Recursos aplicáveis) - Série ISO 9000 2015;	
13/mar	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Aplicação da ISO 22000 para as empresas em estudo; Estabelecimento do plano de HACCP - apresentação de um guia geral de implementação; Caracterização detalhada das empresas e das suas áreas de atividade;	PF3 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000;
13/mar	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Aplicação da ISO 22000 para as empresas em estudo; Estabelecimento do plano de HACCP - apresentação de um guia geral de implementação; Caracterização detalhada das empresas e das suas áreas de atividade;	PF3 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000;
19/mar	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo; Denise Vicente	My HACCP - apresentação de um software para a elaboração de planos de HACCP	
20/mar	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Food Defense: Análise das vulnerabilidades dos sistemas em estudo; soluções de mitigação	PF4 - Apresentação sobre um exemplo de plano de defesa alimentar
20/mar	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Food Defense: Análise das vulnerabilidades dos sistemas em estudo; soluções de mitigação	PF4 - Apresentação sobre um exemplo de plano de defesa alimentar
26/mar	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	ISO 9001: 2015 - Evolução dos conceitos de análise de processo e de melhoria contínua; sistemas de documentação; novas terminologias com destaque para o papel da gestão de risco; gestão com base na análise de risco e definição de partes interessadas	
27/mar	quarta (8.15h - 10.45h)		Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade IFS - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação do sistema	PF5 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da IFS; apresentação em power point na aula
27/mar	quinta (11.00h - 13.30h)		Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade IFS - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação do sistema	PF5 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da IFS; apresentação em power point na aula
02/abr	terça (11.00h - 13.30h)		Anabela Raymundo	Relação da ISO 9001 com a ISO 22000; Sistema de Pré-requisitos; ISO 22000: aspetos gerais associados à sua aplicação; Dificuldades de implementação	
03/abr	quarta (8.15h - 10.45h)		Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade BRC - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação do sistema	PF6 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da BRC; apresentação em power point na aula
03/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade BRC - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação do sistema	PF6 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da BRC; apresentação em power point na aula
09/abr	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Patrícia Fradinho	Certificação de produtos biológicos	
10/abr	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Patrícia Fradinho	Certificação de Produtos Biológicos - aplicação às empresas em estudo	PF7 - Síntese dos passos a levar a cabo para a certificação biológica dos produtos
10/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Patrícia Fradinho	Certificação de Produtos Biológicos - aplicação às empresas em estudo	PF7 - Síntese dos passos a levar a cabo para a certificação biológica dos produtos
16/abr	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Luís Pestano Bastos	Certificação Global GAP - síntese dos principais aspetos (ATIVIA)	
17/abr	AERC 2018	2,5 horas	Anabela Raymundo	Metodologia DMAIC: Análise dos normativos: Quantitative methods in process improvement - Six Sigma Part 1: DMAIC methodology - Quantitative methods in process improvement - Six Sigma (ISO 13053-1); Part 2: Tools and techniques (ISO 13053-2); Lean Manufacturing	PF8 - Utilização da metodologia DMAIC aplicada aos casos em estudo; Diagrama de Gant (Metodologia DMAIC)
17/abr	AERC 2018	2,5 horas	Anabela Raymundo	Metodologia DMAIC: Análise dos normativos: Quantitative methods in process improvement - Six Sigma Part 1: DMAIC methodology - Quantitative methods in process improvement - Six Sigma (ISO 13053-1); Part 2: Tools and techniques (ISO 13053-2); Lean Manufacturing	PF8 - Utilização da metodologia DMAIC aplicada aos casos em estudo; Diagrama de Gant (Metodologia DMAIC)
23/abr		2,5 horas			
24/abr	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas		FÉRIAS PÁSCOA	
24/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		FÉRIAS PÁSCOA	
30/abr		2,5 horas	Anabela Raymundo	Visita de ESTUDO à Sumol-Compal	
01/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Feriado	
01/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Feriado	
07/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	André Santos	Caso McDonalds	
08/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação; comparação com a ISO22000	PF9 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FSSC 22000; apresentação em power point na aula
08/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação; comparação com a ISO22000	PF9 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FSSC 22000; apresentação em power point na aula
14/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Metodologia Kaizen - principais conceitos; possibilidade de aplicação a uma componente da empresa em estudo	
15/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas		Prova escrita de avaliação	PF10 - Apresentação sobre a Kaizen e a sua aplicação
15/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Prova escrita de avaliação	PF10 - Apresentação sobre a Kaizen e a sua aplicação
21/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Ecotrophella	
22/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Análise SWOT à PURATOS e Sumol Compal; Conclusão da UC	PF11 - Um power point com a análise SWOT
22/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Análise SWOT à PURATOS e Sumol Compal; Conclusão da UC	PF11 - Um power point com a análise SWOT
28/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Visita de Estudo à PURATOS	
29/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Apresentação dos portefólios	APRESENTAÇÃO
29/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Apresentação dos portefólios	APRESENTAÇÃO