

Mestrado em Engenharia Alimentar - Instituto Superior de Agronomia

Ano letivo 2019/20

Sistemas da Qualidade

Docentes: **Anabela Raymundo**

Patrícia Fradinho

Todas as aulas com duração de 2,5h (Te TP)

Aulas Teóricas 3ª feira na sala 4.25, das 12.00 - 13.30h

Aulas Práticas 4ª feira na sala 48.04s, das 8.15 - 10.45h

Aulas Práticas 4ª feira na sala 48.04s, das 11.00 - 13.30h

Planificação da Unidade Curricular

Período letivo 17/02 a 29/05/2020

Plascoa 8,04 a 14/04

Ferriadas 10/04, 01/05

Carnaval 24 a 26 Fevereiro

Data		Duração da aula	Docente responsável	Conteúdos	Elementos do portefólio	
1	18/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 de Sistemas da Qualidade; Apresentação do Concurso Ecotrophella, pela Portugal Foods	
1a	19/fev	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Organização das equipas; Conceito de Portefólio; 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
1b	19/fev	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Organização das equipas; Conceito de Portefólio; 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
2	25/fev	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Férias de Carnaval	
2a	26/fev	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas		Férias de Carnaval	
2b	26/fev	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Férias de Carnaval	
3	03/mar				Introdução ao Conceito de Qualidade; Conceitos e modelos; Qualidade e as estratégias empresariais; Avaliação sensorial de um novo produto em desenvolvimento	
3a	04/mar	quarta (11.15h - 13.45h)	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 do HACCP	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000 - apresentação da empresa
3b	04/mar	quarta (11.15h - 13.45h)	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
4	10/mar	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Sistemas de Gestão da Qualidade: Família da ISO 9000 ; Processos diretos: Comercial/Conceção/Aprovisionamentos/Processos Operacionais (Transformação/Distribuição/Assistência Pós-Venda) Processos associados: Melhoria/Gestão Normas aplicáveis – Série ISO 9000-2015.	
4a	11/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;
4b	11/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;
5	17/mar	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo; Miguel Fernandes	Atuação de sistemas digitais em Controlo de Qualidade	
5a	18/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 um plano de defesa alimentar
5b	18/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 um plano de defesa alimentar
6	24/mar	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	ISO 9001: 2015 - Evolução dos conceitos de análise de processos e de melhoria contínua; sistemas de documentação; Novas terminologias com destaque para o papel da gestão de topo, gestão com base na análise de risco e definição de partes interessadas	
6a	25/mar	quarta (8.15h - 10.45h)		Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade IFS - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação dos sistema	PF5 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da IFS: apresentação em power point na aula
	25/mar	quinta (11.00h - 13.30h)		Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade IFS - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação dos sistema	PF5 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da IFS: apresentação em power point na aula
	31/mar	terça (11.00h - 13.30h)		Anabela Raymundo	Participação no evento dos Food and Nutrition Awards	
	01/abr	quarta (8.15h - 10.45h)		Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade BRC - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação dos sistema	PF6 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da BRC: apresentação em power point na aula
6b	01/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade BRC - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação dos sistema	PF6 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da BRC: apresentação em power point na aula
7	07/abr	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	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	
7a	08/abr	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas		Férias da Páscoa	
7b	08/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Férias da Páscoa	
8	14/abr	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Férias da Páscoa	
8a	15/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	PF7 - Utilização da metodologia DMAIC aplicada aos casos em estudo; Diagrama de Gant (Metodologia DMAIC)
8b	15/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	PF7 - Utilização da metodologia DMAIC aplicada aos casos em estudo; Diagrama de Gant (Metodologia DMAIC)
9	21/abr		2,5 horas	André Santos	Caso McDonalds	
9a	22/abr	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas		FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação, comparação com a ISO 22000	PF8 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FSSC 22000: apresentação em power point na aula
9b	22/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação, comparação com a ISO 22000	PF8 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FSSC 22000: apresentação em power point na aula
10	28/abr		2,5 horas	Patrícia Fradinho	Certificação de produtos biológicos	
10a	29/abr	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Patrícia Fradinho	Certificação de Produtos Biológicos - aplicação às empresas em estudo	PF9 - Síntese dos passos a levar a cabo para a certificação biológica dos produtos
10b	29/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Patrícia Fradinho	Certificação de Produtos Biológicos - aplicação às empresas em estudo	PF9 - Síntese dos passos a levar a cabo para a certificação biológica dos produtos
11	05/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Luba Pestana Bastos	Certificação Global GAP - síntese dos principais aspetos (SATIVA)	
11a	06/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Metodologia Kaizen - principais conceitos; possibilidade de aplicação a uma componente da empresa em estudo	PF10 - Apresentação sobre a Kaizen e a sua aplicação
11b	06/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Metodologia Kaizen - principais conceitos; possibilidade de aplicação a uma componente da empresa em estudo	PF10 - Apresentação sobre a Kaizen e a sua aplicação
12	12/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Visita de ESTUDO à SumolCompal	
12a	13/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Prova escrita de avaliação	
12b	13/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Prova escrita de avaliação	
13	19/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Visita de Estudo à PURATOS	
13a	20/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Análise SWOT à PURATOS e SumolCompal; Conclusão da UC	PF11 - Um power point com a análise SWOT
13b	20/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Análise SWOT à PURATOS e SumolCompal; Conclusão da UC	PF11 - Um power point com a análise SWOT
14	26/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Ecotrophella	
14a	27/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Apresentação dos portefólios	APRESENTAÇÃO
14b	27/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Apresentação dos portefólios	APRESENTAÇÃO