

Mestrado em Engenharia Alimentar - Instituto Superior de Agronomia
Ano letivo 2022/23

Sistemas da Qualidade

Docentes: Anabela Raymundo
Sara Simões
Tudo as aulas com duração de 2,5h (75' F1)
Aulas Teóricas 2ª Feira das 14:30 - 17:00h, sala 2.5
Aulas Práticas 4ª Feira das 8:00 - 10:45h, sala PF1.7
Aulas Práticas 4ª Feira das 11:00 - 13:30h, sala PF1.7

Planificação da Unidade Curricular

Semestre 19/20 a 12/04
22/04 a 7/06
Féria 27/03 a 2/04

	Data	Duração da aula	Docente responsável	Conteúdos	Elementos do portefólio
1	19/fev	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	Apresentação da UIC e modo de funcionamento; Conselho de portafólio; organização do portafólio de Sistemas da Qualidade; Concurso Ecotrophella - aspetos gerais	
2a	22/fev	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo	Organização dos grupos de trabalho; propostas de temas; revisão sobre o HACCP - caso já estudado	
3a	27/fev	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo	Organização dos grupos de trabalho; propostas de temas; revisão sobre o HACCP - caso já estudado	
4a	26/fev	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	Introdução ao Conselho de Qualidade; Conteúdos e modelos; Qualidade e as estratégias empresariais; Sistema de Gestão da Qualidade - Família da ISO 9000; Apresentação PortugalFood - Concurso Ecotrophella	
5a	28/fev	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo	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 empresa	PF1 - Cateção da principal legislação aplicável ao setor alimentar
6a	28/fev	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo	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 empresa	PF1 - Cateção da principal legislação aplicável ao setor alimentar
7	04/mar	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	Família da ISO 9000 (part. 1); Processos internos; Comercial/Condições/Ambientamento/Processos Operacionais/Transformação/Distribuição/Acesso à venda; Processos associados; Manutenção/Normalização; - Série ISO 9000-2015; Apresentação de desafios do Grupo Delta para o concurso de desenvolvimento de um novo produto - Equipa de DELTA Devotee.	
8a	06/mar	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo	Atividade de investigação; trabalho de grupo; Apresentação de empresas em estudo; Definição de estratégias de qualidade da empresa; Definição de Missão, Visão e Valores; Estabelecimento das especificações de produto e do diagrama de causa e efeito de HACCP - caso de pré-requisitos.	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000 - apresentação de empresa
9a	06/mar	quarta (11:30h - 14:00h)	Anabela Raymundo	Atividade de investigação; trabalho de grupo; Apresentação de empresas em estudo; Definição de estratégias de qualidade da empresa; Definição de Missão, Visão e Valores; Estabelecimento das especificações de produto e do diagrama de causa e efeito de HACCP - caso de pré-requisitos.	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000 - apresentação de empresa
4	13/mar	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	ISO 9001: 2015 - Evolução dos conceitos de análise de processos e de melhoria contínua; sistemas de documentação; Novas terminologias com destaque para a papéis da gestão de topo; gestão com base na análise de risco e definição de prioridades	
10a	13/mar	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo (trabalho autónomo)	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 - Revisão do plano de HACCP; Plano de pré-requisitos
11a	13/mar	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo (trabalho autónomo)	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 - Revisão do plano de HACCP; Plano de pré-requisitos
5	18/mar	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	Continuação do estudo da ISO 9001: 2015 - importância do planeamento da qualidade; principais barreiras à implementação de um SGQ e principais motivações.	
12a	20/mar	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo	Food Defense: Análise das vulnerabilidades dos sistemas em estudo; sessões de mitigação.	PF4 - Apresentação sobre um exemplo de um plano de defesa alimentar
13a	20/mar	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo (temática 13.00h - 15h)	Food Defense: Análise das vulnerabilidades dos sistemas em estudo; sessões de mitigação.	PF4 - Apresentação sobre um exemplo de um plano de defesa alimentar
6	25/mar	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	Gestão de Segurança Alimentar - ISO 22000; Principais requisitos; integração com o ISO 9001; Global Food Safety Initiative; Food defense	
	27/mar	quarta (8:15h - 10:45h)		Páscoa	
	27/mar	quarta (11:00h - 13:30h)		Páscoa	
	01/abr	2ª feira (14:30h - 17:15h)		Páscoa	
14a	02/abr	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo	FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação; comparação com o ISO 22000 e com os restantes referências estudadas	PF5 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FSSC 22000; apresentação em power point na aula
15a	02/abr	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo	FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação; comparação com o ISO 22000 e com os restantes referências estudadas	PF5 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FSSC 22000; apresentação em power point na aula
7	08/abr	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo		
16a	10/abr	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade FFS - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação dos sistemas	PF6 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FFS; apresentação em power point na aula
17a	10/abr	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade FFS - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação dos sistemas	PF6 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FFS; apresentação em power point na aula
	15/abr	2ª feira (14:30h - 17:15h)		Férias pedagógicas	
	17/abr	quarta (8:15h - 10:45h)		Férias pedagógicas	
	17/abr	quarta (11:00h - 13:30h)		Férias pedagógicas	
8	22/abr	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	Metodologia Kaizen - principais conceitos	
18a	24/abr	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo (ZOOM - AERC - Sevilha)	Sistema de Qualidade BRC - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação dos sistemas	PF7 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da BRC; apresentação em power point na aula
19a	24/abr	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo (ZOOM - AERC - Sevilha)	Sistema de Qualidade BRC - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação dos sistemas	PF7 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da BRC; apresentação em power point na aula
9	29/abr	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	Manual Lactalis - Estudo comparativo entre a FFS e a BRC	
20a	02/mai	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo	FERIADO	
21a	02/mai	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo	FERIADO	
10	06/mai	2ª feira (14:30h - 17:15h)		VÍVID FOOD	
22a	08/mai	quarta (8:15h - 10:45h)	Anabela Raymundo	Análise SWOT relativa à visita de estudo e em relação à empresa em estudo	PF8 - Elaboração do Diagrama de Gantt para a implementação da ISO 22000 e Power point com a análise SWOT
23a	08/mai	quarta (11:00h - 13:30h)	Anabela Raymundo	Análise SWOT relativa à visita de estudo e em relação à empresa em estudo	PF8 - Elaboração do Diagrama de Gantt para a implementação da ISO 22000 e Power point com a análise SWOT
11	13/mai	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade da MLI Domestif	
24a	15/mai	quarta (8:15h - 10:45h)		Food Defense; 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	PF9 - Power point com a análise SWOT
25a	15/mai	quarta (11:00h - 13:30h)		Food Defense; 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	PF9 - Power point com a análise SWOT
12	20/mai	2ª feira (14:30h - 17:15h)	Sara Simões	Certificação de produtos biológicos	
26a	22/mai	quarta (8:15h - 10:45h)	Sara Simões	Certificação de Produtos Biológicos - aplicação às empresas em estudo; outras certificações	PF10 - Apresentação dos requisitos para a certificação biológica dos produtos
27a	22/mai	quarta (11:00h - 13:30h)	Sara Simões	Certificação de Produtos Biológicos - aplicação às empresas em estudo; outras certificações	PF10 - Apresentação dos requisitos para a certificação biológica dos produtos
13	27/mai		Lúcia Pereira Bastos	Certificação Global GAP - síntese dos principais aspetos (SATIVA)	QUESTIONÁRIO A PREENCHER NA AULA
17b	28/mai		Anabela Raymundo	Conclusão do portefólio	
18b	28/mai		Anabela Raymundo	Conclusão do portefólio	
14	03/jun			Teste de Avaliação	
28a	03/jun		Anabela Raymundo	Apresentação dos Portfólios	
28b	03/jun		Anabela Raymundo	Apresentação dos Portfólios	

Validação da UIC

Componente prática 40%

Componente teórica 60%

Apenas serão admitidos a exame os estudantes que tiverem avaliação positiva na componente prática; Nenhuma das componentes poderá ter classificação inferior a 10 valores