

Mestrado em Engenharia Alimentar - Instituto Superior de Agronomia
Ano letivo 2019/20
Sistemas da Qualidade

Planificação da Unidade Curricular

Docentes: Anabela Raymundo
 Patrícia Fradinho
 Todas as aulas com duração de 2,5h (7e TP)
 Aulas Teóricas 29 feira na sala 0.13; das 11.00 - 13.30h
 Aulas Práticas 41 feira na sala 48 das 8.15 - 10.45h
 Aulas Práticas 41 feira na sala 48 das 11.00 - 13.30h

Período letivo 17/02 a 29/05/2020
 Páscoa 8/04 a 14/04
 Finanças 10/04, 01/05
 Carnaval 24 a 26 fevereiro

Data		Duração da aula	Docente responsável	Conteúdos	Elementos do portefólio
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 Ecotrophelia, pela PortugalFood.	
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
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
25/fev	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Férias de Carnaval	
26/fev	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas		Férias de Carnaval	
26/fev	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Férias de Carnaval	
03/mar					
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
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
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/Aprovisionamento/Processos Operacionais (Transformação/Distribuição)/Assistência Pós-Venda Processos associados: Manutenção/Gestão Normas aplicáveis - Série ISO 9000:2015.	
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;	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000;
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;	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000;
17/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 topo, gestão com base na análise de risco e definição de partes interessadas	
18/mar	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Análise dos trabalhos a definir por cada grupo - Apresentação das empresas em estudo. Esclarecimento de dúvidas.	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000;
18/mar	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Análise dos trabalhos a definir por cada grupo - Apresentação das empresas em estudo. Esclarecimento de dúvidas.	PF2 - Contributo para o Guia de aplicação da ISO 22000;
24/mar	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Continuação de estudo do ISO 9001: 2015 - (quarta com sumário de da 24 Março) Importância do planeamento da qualidade; principais barreiras à implementação de um SGC e principais motivações; Food Defense	
25/mar	quarta (8.15h - 10.45h)		Anabela Raymundo	Food Defense: Análise das vulnerabilidades dos sistemas em estudo; soluções de mitigação	PF3 - Apresentação sobre um exemplo de plano de defesa alimentar
25/mar	quinta (11.00h - 13.30h)		Anabela Raymundo	Food Defense: Análise das vulnerabilidades dos sistemas em estudo; soluções de mitigação	PF3 - Apresentação sobre um exemplo de plano de defesa alimentar
31/mar	terça (11.00h - 13.30h)		Anabela Raymundo	Caso Mc Donald's	
01/abr	quarta (8.15h - 10.45h)		Anabela Raymundo	Análise SWOT à Mc Donald's	PF4 - Um power point com a análise SWOT
01/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Análise SWOT à Mc Donald's	PF4 - Um power point com a análise SWOT
07/abr	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Conclusão do estudo da ISO 9001; realização de exercícios de avaliação formativa sobre os conceitos-chave da ISO 9001	2 testes de avaliação com recurso a ferramentas distintas - Surviv e Socratic
08/abr	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas		Férias da Páscoa	
08/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Férias da Páscoa	
14/abr	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas		Férias da Páscoa	
15/abr	AERC 2018	2,5 horas	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
15/abr	AERC 2018	2,5 horas	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
21/abr		2,5 horas		Certificação de produtos biológicos	
22/abr	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Patrícia Fradinho	Certificação de Produtos Biológicos - aplicação às empresas em estudo; outras certificações	PF6 - Síntese dos passos a levar a cabo para a certificação biológica dos produtos
22/abr	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Patrícia Fradinho	Certificação de Produtos Biológicos - aplicação às empresas em estudo; outras certificações	PF6 - Síntese dos passos a levar a cabo para a certificação biológica dos produtos
28/abr		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	
29/abr	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Sistema de Qualidade BRC - Síntese dos principais aspetos; exemplos de empresas com aplicação do sistema	PF7 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da BRC; apresentação em power point na aula
29/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	PF7 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da BRC; apresentação em power point na aula
05/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Continuação do estudo da ISO 22000; Introdução a FSSC 22000 (Engl Inês Davi)	
06/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação; comparação com a ISO 22000 e com os restantes referências estudadas	PF8 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FSSC 22000; apresentação em power point na aula; Boas Práticas de Fabrico - Covid 19
06/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	FSSC 22000 - aspetos gerais da norma; campo de aplicação; comparação com a ISO 22000 e com os restantes referências estudadas	PF8 - Resumo dos principais aspetos associados à aplicação da FSSC 22000; apresentação em power point na aula; Boas Práticas de Fabrico - Covid 19
12/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Ilúlia Pestana Barros	Certificação Global GAP - síntese dos principais aspetos; (SATIVA)	
13/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	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 - Elaboração do Diagrama de Gantt para a implementação da ISO 22000
13/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	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 - Elaboração do Diagrama de Gantt para a implementação da ISO 22000
18/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Metodologia Kaizen - principais conceitos	
20/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Teste de avaliação	
20/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Teste de avaliação	
26/mai	terça (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Esclarecimento de dúvidas	APRESENTAÇÃO
27/mai	quarta (8.15h - 10.45h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Apresentação dos portefólios	APRESENTAÇÃO
27/mai	quinta (11.00h - 13.30h)	2,5 horas	Anabela Raymundo	Apresentação dos portefólios	APRESENTAÇÃO