

Sistemas da Qualidade

Ano letivo 2018/19

Objetivos

Dar a conhecer:

- Qualidade num contexto empresarial. Sistemas Português e Europeu da Qualidade.
- As diferentes certificações possíveis. Importância para as relações empresariais.
- Os requisitos para implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade.
- Modelos e os métodos mais usuais de avaliação da Qualidade.

Programa

1. Qualidade: Introdução

- Conceitos e modelos
- Qualidade e as estratégias empresariais;
- Gestão da Qualidade: Fundamentos e Novos Desafios

2. Sistema Português da Qualidade/Sistema Europeu da Qualidade:

- Normalização
- Qualificação: Certificação e Acreditação
- Metrologia

3. Sistemas de Gestão da Qualidade

- Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar: pré requisitos
- Implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade
- Processos diretos: Comercial/Concepção/Aprovisionamentos/Processos Operacionais (Transformação/Distribuição)/Assistência Pós-Venda
- Processos associados: Melhoria/Gestão
- Normas aplicáveis – Série ISO 9000:2000

4. Programas de Melhoria da Qualidade - Modelo da Qualidade Total E.F.Q.M.

5. Lean Manufacturing: Principios; Metodologia Kaisen;

6. Avaliação da Qualidade: Autoavaliação; Custos da Qualidade; Auditoria da Qualidade.

7. Aplicação dos sistemas da qualidade ao sector alimentar: referenciais mais relevantes na área da Segurança Alimentar:

- IFS, BRC, FSSC 22000: comparação com a ISO 22000 – comparação dos referenciais, tendo em conta as suas especificidades.

- Global GAP – a importância dos sistemas de qualidade no setor primário

8. *Food defense*: conceito de terrorismo alimentar; compatibilização com as certificações em curso. A situação nos Estados Unidos da América e na Europa. Estudos de caso.

Metodologia de avaliação

A avaliação final da UC resulta da média ponderada da componente teórica (60%) e da componente prática (40%), sendo obrigatória a obtenção de avaliação positiva (maior que 10 valores) em ambas as componentes.

A obtenção da classificação referente à componente teórica pode ser obtida através de uma frequência realizada durante o período letivo ou através de exame final. Em ambas as situações a ponderação é de 60%.

A componente prática será avaliada através da elaboração de um portfólio, que envolve todos os trabalhos realizados ao longo de semestre.

A comparência nas visitas de estudo é de carácter obrigatório, desde que as mesmas estejam inseridas no horário da UC.

Referências Bibliográficas

G. Juran, Quality Control Handbook, McGraw-Hill, 1974

Oliveira, O. J.: 2006, Gestão da Qualidade – Tópicos Avançados, Pioneira Thomson, São Paulo D. Besterfield, Quality Control,

Prentice Hall, 1994 A.M.R. Pires, Qualidade - Sistemas de Gestão da Qualidade – 2.a ed., Edições Sílabo, 2000

Paula Severino e Domingos Almeida. 2017. Food Defense. Sistemas de Gestão Contra o Terrorismo Alimentar. Edição: Publindústria, isbn: 9789897232350

Normas Aplicáveis

Bibliografia complementar:

J. Hradsky, Aperfeiçoamento da Qualidade e da Produtividade, McGraw-Hill, 1990

Leavenworth, Statistical Quality Control, McGraw-Hill, 1990

U LISBOA

UNIVERSIDADE
DE LISBOA



INSTITUTO
SUPERIOR D
AGRONOMIA
Universidade de Lisboa