

<b>Atualizado a</b>	2024/02/07																															
<b>Ano Lectivo / Período</b>	2023/24 / S1																															
<b>Curso</b>	Agronomia																															
<b>Unidade Curricular</b>	Gestão e Controlo da Qualidade																															
<b>Língua de ensino</b>	Português Inglês																															
<b>ECTS/tempo de trabalho (horas)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ECTS</th> <th rowspan="2">Total</th> <th colspan="9">Horas de contacto semestral</th> </tr> <tr> <th>T</th> <th>TP</th> <th>PL</th> <th>S</th> <th>TC</th> <th>E</th> <th>O</th> <th>OT</th> <th>EC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>107</td> <td>0</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>T - Teóricas; TP - Teórico-práticas; PL - Prática-laboratorial; S - Seminário; OT - Orientação tutorial; TC - Trabalho de campo; E - Estágio; EC - Ensino Clínico; O* - Outras horas caracterizadas como Ensino Clínico ao abrigo da Diretiva nº 77/453/CEE de 27 Junho adaptada pela Diretiva 2005/36/CE;</p>	ECTS	Total	Horas de contacto semestral									T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC	4	107	0	32	16	0	0	0	0	0	0
ECTS	Total			Horas de contacto semestral																												
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC																						
4	107	0	32	16	0	0	0	0	0	0																						
<b>Docente Responsável/Carga letiva (consentido RGPD)</b> <small>[Nome completo, contacto de email]</small>	Maria Da Graça Teles De Sousa Pacheco De Carvalho / gpcarvalho@ippportalegre.pt																															
<b>Pré-requisitos</b> <small>[unidades curriculares que lhe devem preceder ou competências à entrada]</small>	Não tem																															
<b>Objetivos de aprendizagem</b> <small>[Descrição dos objetivos gerais e/ou específicos] [Conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes]</small>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adquirir as competências básicas para a sua introdução nos conceitos e aplicações da gestão e do controlo da qualidade.</li> <li>2. Conhecer a importância dos conceitos de gestão da qualidade aplicada a empresas e organizações permitindo um contacto mais concreto com as metodologias e princípios da qualidade na perspetiva do gestor interveniente e ator dos e nos processos.</li> <li>3. Aplicar os conceitos e metodologias do controlo de qualidade no âmbito das ciências agrárias e das consequentes tecnologias aplicadas ao controlo de qualidade de matérias-primas, processos e produtos.</li> <li>4. Adquirir competências no âmbito da certificação e aplicação de referenciais normativos a produtos, pessoas e serviços.</li> <li>5. Reconhecer a importância da qualidade como fator de competitividade e a sua consequente aplicação.</li> </ol>																															
<b>Objetivos de Desenvolvimento Sustentável</b>																																
<b>Conteúdos Programáticos</b> <small>[estrutura de conteúdos a desenvolver para o total de horas previsto]</small>	<p>Gestão da Qualidade I INTRODUÇÃO: História; A sociedade em constante mudança. II NOÇÃO DE QUALIDADE: Princípios; Análise de valor; Fatores críticos de sucesso. III QUALIDADE E COMPETITIVIDADE: Perspetiva do cliente e do fornecedor; IV A FILOSOFIA DO CONTROLO DE QUALIDADE: Zero erros/defeitos; Controlo vs. Inspeção; Controlo da qualidade e não qualidade. V INSTALAÇÃO DA GESTÃO DA QUALIDADE: Princípios; Serviço a clientes. VI INSTRUMENTOS DA QUALIDADE: Círculos de qualidade; Círculos de progresso; Indicadores de qualidade e de gestão; VII CERTIFICAÇÃO DA QUALIDADE: Entidades e legislação aplicável; Auditorias. Controlo de Qualidade. VIII CONCEITO E PRINCÍPIOS: Na perspetiva dos produtos agroalimentares; Resenha histórica; Filosofia e conceção do sistema de controlo de qualidade. IX CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÕES NOS ALIMENTOS: Biológicas (principais microrganismos responsáveis pela alteração nos alimentos), Físico-químicas e Bioquímicas. X CONTROLO DE QUALIDADE; Controlo da água, higiene sanitário do pessoal e das instalações; Controlo analítico; Análise sensorial; Controlo estatístico; Cartas de controlo; lei da rotulagem. XI ADITIVOS ALIMENTARES; Definição, função e classificação. XII</p>																															

	<p>HIGIENE E SANIFICAÇÃO NA INDÚSTRIA AGROALIMENTAR; Detergentes e sanificantes. XIII PRINCIPAIS NOÇÕES DO SISTEMA ANÁLISE DE RISCOS E CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS (HACCP)</p>
<p><b>Metodologias de ensino (avaliação incluída)</b> [indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 caracteres)</p>	<p><b>1 - Metodologias de ensino</b></p> <p>O conjunto dos conteúdos programáticos são lecionados em sala de aula, com exposição teórica e explicação e discussão, sendo realizados dois momentos de avaliação nas aulas teórico-práticas. As aulas práticas consistirão em aulas no Laboratório de Tecnologia Alimentar onde irão ser postas em práticas algumas técnicas analíticas de controlo de qualidade e algumas visitas de estudo.</p> <p><b>2 - Avaliação por frequência</b></p> <p>Realizam-se dois testes teóricos de avaliação (60 %), os restantes são avaliação da componente prática (média ponderada dos momentos de avaliação oral e escrita determinados) (40%) sempre superior a 9,5. (media &gt; = 9,5; nenhum &lt;8,5). Nota Final= (Teste 1 + Teste 2) /2 (60%) + Nota prática (oral + escrita) (40%).</p> <p>A avaliação continua ou a avaliação final por exame permitem determinar o grau de aquisição de conhecimentos sobre as diversas matérias lecionadas.</p> <p><b>3 - Avaliação por Exame</b></p> <p>Caso o aluno não tenha cumprido as condições acima, ou seja, 2 testes teóricos de Avaliação (media &lt;9,5 e/ou algum &lt;8,5) (60%) e/ou avaliação oral (&lt; 9,5) (40%), deverá realizar a avaliação por exame à componente da UC, teórica ou prática (oral). Exame teórico (60% nunca &lt;9,5) e Nota da avaliação da componente Prática (oral e escrita) (40% nunca &lt;a 9,5).</p>
<p><b>Bibliografia</b></p>	<p><b>1 - Bibliografia Principal</b></p> <p>Fey, R. e Gogue, J.: Princípios da Gestão da Qualidade, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa. Denton, D. Qualidade em Serviços, Makron Books, McGraw-Hill. Mirshawka, V. Manutenção Preditiva (Caminho para o Zero Defeito), Makron Books, McGraw-Hill. Bernillon, A. e Cérutti, O. A Qualidade Total (Implementação e Gestão). Paladini, E.: Controle de Qualidade, Atlas AS, S. Paulo. Techniques D'Analyse et de Contrôle dans les Industries Agro Alimentaires. Collection Sciences &amp; Techniques Agro-Alimentaires. Lavoisier - Tec &amp; Doc. Paris, 1991. Volume 1: Multon, J.: Le Contrôle de Qualité. Principes généraux et aspects législatifs. Volume 2: Linden, G.: Principes des Techniques D'Analyse. Volume 3: Bourgeois, C. e Leveau, J.: Le Contrôle Micro-Biologique. Volume 4: Multon, J.: Analyse des Constituants Alimentaires.</p> <p><b>2 - Bibliografia Complementar</b></p> <p>Diversos sites e links fornecidos pelo docente ao longo do semestre.</p>
<p><b>Situações especiais</b> [estudantes com estatuto especial]</p>	<p><b>1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial</b></p> <p>Os alunos com Estatuto Especial podem optar pela avaliação contínua, dois testes teóricos de avaliação (60 %) e avaliação oral da componente prática ou a elaboração de um relatório de uma das Visitas de Estudo ou ainda, de um tema específico e posterior apresentação oral (min.10: máx.20 min).</p> <p><b>2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial</b></p> <p>Exame Teórico (60% nunca &lt;9,5) e e Nota da avaliação da componente Prática (Avaliação Oral da componente prática ou a elaboração de um Relatório de uma das Visitas de Estudo ou de um Tema específico e posterior apresentação Oral (min.10: máx.20 min) (40% nunca &lt;a 9,5).</p>