

**ANO LETIVO DE 2018-2019**

**CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO**

**Unidade curricular:**

Qualidade Alimentar e Sistemas de Gestão

Curricular Unit:

Food quality and Management Systems

**Docente responsável** (preencher o nome completo):

Responsible teacher (fill in the fullname):

Helena Margarida Ávila Campos Marques

**Objetivos da unidade curricular e competências a desenvolver** (1000 caracteres):

Conhecer as técnicas, práticas, procedimentos e a legislação relacionadas com a avaliação dos alimentos.  
Preparação e formação de profissionais em práticas de implementação, avaliação e monitorização da Qualidade.  
Análise e interpretação de referenciais normativos em vigor.  
Dar a conhecer os princípios que regem as acções para a promoção da Qualidade.  
Sensibilizar para a importância da Qualidade Alimentar.

Objectives of the curricular unit and competences to be developed

Acquisition of knowledge about technics, proceeses and legislation related with Food Quality.  
Development of profound understanding of the quality principals and processes.  
Usage capabilitation of the inherent and adequate tools to this area.

**Conteúdos programáticos** (1000 caracteres):

1. QUALIDADE  
1.1. Conceitos de qualidade.  
1.2. Qualidade alimentar/Qualidade dos alimentos.  
2. SISTEMAS DA QUALIDADE  
Prevenção/aplicação/implementação/manutenção/garantia, gestão e controlo.  
2.1 Sistema Português da Qualidade  
2.2 Subsistemas da Qualidade: Metrologia, Normalização e Qualificação.

2.3 Acreditação / Certificação.

2.4 Gestão da qualidade / Garantia da qualidade

2.5 Referenciais Normativos

### 3. QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Produção/Transformação/Conservação/Armazenagem/Características e parâmetros de qualidade/Indicadores de qualidade/Alterações, defeitos e fraudes: Águas e Bebidas, Produtos Açucarados, Condimentos e Especiarias, Leite e produtos lácteos, Carne e produtos cárneos, Pescado e derivados, Ovos e ovoprodutos, Óleos e gorduras, Cereais, produtos cerealíferos e Leguminosas, Produtos Hortícolas, Frutos.

#### Syllabus

- Nuclear concepts of the quality
- quality management standards
- Accreditation and certification
- food quality

### **Referências bibliográficas** (bibliography)

(máximo três títulos):

1. Sistemas de Gestão da Qualidade - Guia para a sua implementação, Abel Pinto e Iolanda Soares, 2009
2. Peter F. Drucker - O Essencial de Drucker, Peter F. Drucker, edições Silabo
3. Referenciais Normativos ISO e outros, Legislação Portuguesa e Comunitária respeitante aos Géneros Alimentícios e dos Alimentos em particular.

O regente: (data e nome completo):