

ANO LETIVO DE 2020-2021

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

Know the techniques, practices, procedures and legislation related to the assessment of food.
Preparation and training of professionals in the implementation of practices, assessment and monitoring of quality.
Analysis and interpretation of relevant standards in force.
To publicize the principles governing actions for the promotion of quality.
Raise awareness of the importance of food quality

Conteúdos programáticos (1000 caracteres):

QUALIDADE
Conceitos de Qualidade.

Qualidade alimentar/Qualidade dos alimentos.

SISTEMAS DA QUALIDADE

Prevenção/aplicação/implementação/manutenção/garantia, gestão e controlo.

Sistema Português da Qualidade

Subsistemas da Qualidade: Metrologia, Normalização e Qualificação.

Acreditação / Certificação.

Gestão da qualidade / Garantia da qualidade

Referenciais Normativos

QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Produção/Transformação/Conservação/Armazenagem/Características e Parâmetros da

Qualidade/Indicadores

da 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

QUALITY

Quality concepts

Food quality / quality of food

QUALITY SYSTEMS

Prevention / application / implementation / maintenance / warranty management and control;

Portuguese Quality System;

Subsystems quality: Metrology, Standardization and Qualification;

Accreditation / Certification;

Quality / quality assurance management.

Normative references.

FOOD QUALITY

Production / Manufacturing / Conservation / Storage / Features and Quality Parameters / Quality

Indicators / Change, defects and fraud of:

Water and Drinks,

Sugary products,
Condiments and spices,
Milk and milk products,
Meat and meat products ,
Fishery products ,
Eggs and egg products,
Oils and fats,
Cereals, cereal products and legumes,
Vegetables, Fruits.

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):