

Curso Profissional de Técnico de Controlo de Qualidade e Gestão de Qualidade
Gestão da Qualidade - Área alimentar 0737 - 11^oC

GQCA | MÓDULOS 0737

ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PERFIL DOS ALUNOS

Linguagens e textos (A)	Informação e comunicação (B)	Raciocínio e resolução de problemas (C)	Pensamento crítico e pensamento criativo (D)	Relacionamento interpessoal (E)
Desenvolvimento pessoal e autonomia (F)	Bem-estar, saúde e ambiente (G)	Sensibilidade estética e artística (H)	Saber científico, técnico e tecnológico (I)	Consciência e domínio do corpo (J)

OPERACIONALIZAÇÃO DAS APRENDIZAGENS ESSENCIAIS (AE)

CONCEITOS-CHAVE | IDEIAS-CHAVE

PERIGOS ALIMENTARES (BIOLÓGICO, FÍSICOS E QUÍMICOS) - CONCEITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HACCP - BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE ORGANIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES (Layouts e Circuitos)- MERCADORIAS – LIMPEZA E DESIFEÇÃO - PLANO DE CONTROLO DE PRAGAS - EVOLUÇÃO DO SISTEMA HACCP -HACCP (Conceitos e Princípios) - LEGISLAÇÃO E NORMAS GERAIS - AUTOCONTROLO - NORMA ISO 22000

TEMA ORGANIZADOR	Competências Profissionais	Competências Técnicas Essenciais à Saída do Curso	ESTRATÉGIAS	AVALIAÇÃO	CALENDARIZAÇÃO	DESCRITORES DO PERFIL DO ALUNO
<p>Segurança Alimentar</p> <p>Perigos Alimentares</p> <p>Pré-requisitos do Sistema HACCP</p> <p>O Sistema HACCP</p>	<p>Participar como órgãos responsáveis pela qualidade, na implementação do Sistema de Garantia de Qualidade:</p> <p>1 - Colaborar na melhoria dos procedimentos de produção e da forma de organização da produção.</p> <p>2 – Definir os procedimentos relativos ao controlo da qualidade para cada área funcional, de acordo com as necessidades e objetivos da empresa:</p> <p>Analisar informações técnicas referentes a especificações do produto e processo produtivo:</p> <p>1 – Elaborar procedimentos de controlo da qualidade do produto e as folhas de registo necessárias;</p> <p>2 – Elaborar procedimentos de calibração e manutenção do equipamento utilizado na fabricação do produto e as folhas de registo necessárias;</p> <p>3 -Elaborar procedimentos de controlo e registo da documentação;</p> <p>4 - .Elaborar procedimentos de controlo do processo produtivo;</p> <p>Implementar e acompanhar os procedimentos de controlo da qualidade:</p> <p>1 – Divulgar os procedimentos, prestando os esclarecimentos necessários a cada área funcional da empresa;</p> <p>2 - Assegurar o cumprimento da aplicação dos procedimentos da qualidade;</p> <p>Avaliar os resultados da aplicação dos procedimentos de controlo da qualidade da empresa:</p> <p>1 – Identificar não-conformidades dos produtos e do processo produtivo e diagnosticar as respetivas causas;</p> <p>2 – Definir ações corretivas e preventivas das não-conformidades e acompanhar a sua implementação;</p> <p>3 – Avaliar a eficácia dos resultados das ações corretivas desenvolvidas, adequando os procedimentos elaborados;</p>	<p>OBJETIVOS GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Reconhecer o enquadramento legal aplicado ao setor alimentar. Identificar os princípios e metodologia para a implementação do HACCP. Reconhecer o referencial ISO 22000 e interpretar os seus requisitos. <p>CONHECIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Qualidade e segurança alimentar Legislação regulamentar e a norma ISO 22000 HACCP - terminologia e conceitos fundamentais Os 7 princípios do HACCP Etapas do procedimento HACCP Requisitos de um sistema de gestão de segurança alimentar de acordo com a ISO 22000 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas de Trabalho Questões de aula Exploração de PowerPoint Filmes e documentários Textos para análise e discussão Trabalhos de pesquisa Produção/edição de vídeos Produção de gráficos Outros a Definir 	<ul style="list-style-type: none"> Participação Oral Fichas de trabalho Questões de aula Trabalhos de pesquisa de grupo e/ou individuais Ficha de avaliação formativa de fim de módulo Trabalho Final (Vídeo, apresentação oral, etc) 	<p>33 TEMPOS (45') DE FORMAÇÃO</p>	<p>Conhecedor Sabedor Culto Informado (A, B, G, I, J)</p> <p>Criativo Expressivo (A, C, D, J)</p> <p>Comunicador (A, B, D, E, H)</p> <p>Crítico Analítico (A, B, C, D, G)</p> <p>Indagador Investigador (C, D, F, H, I)</p> <p>Respeitador do outro e da diferença (A, B, E, F, H)</p> <p>Sistematizador Organizador (A, B, C, I, J)</p> <p>Questionador (A, F, G, I, J)</p> <p>Comunicador</p>

- Responsabilidade da gestão
- Gestão de recursos
- Planeamento e realização de produtos seguros
- Verificação, validação e melhoria do sistema de gestão de segurança alimentar

APTIDÕES

- 1 Interpretar normas e procedimentos da qualidade, nacionais e internacionais.
- 2 Identificar materiais e respetivas especificações técnicas para a definição dos procedimentos e das operações de controlo a realizar.
- 3 Aplicar técnicas de elaboração de procedimentos de controlo da qualidade do produto, de calibração e manutenção do equipamento e de controlo e registo da informação.
- 4 Utilizar as técnicas de planeamento e organização na implementação do sistema de garantia da qualidade.
- 5 Aplicar técnicas de controlo dos documentos e dados relativos ao controlo da qualidade.
- 6 Detetar não-conformidades dos produtos e processo produtivo e diagnosticar as causas.
- 7 Definir e implementar ações corretivas/preventivas.
- 8 Aplicar técnicas de avaliação da eficácia das ações corretivas/preventivas.
- 9 Aplicar técnicas de organização e divulgação da informação.

ATITUDES

- 1 - Tomar a iniciativa no sentido de encontrar, atempadamente, soluções adequadas na resolução de situações concretas.
- 2 - Compreender e adaptar-se a diferentes contextos organizacionais e a diferentes grupos.
- 3 - Motivar os trabalhadores e as equipas na adoção de comportamentos de qualidade no exercício da atividade profissional.
- 4 - Facilitar o relacionamento interpessoal com os interlocutores internos e externos com vista ao desenvolvimento de um bom nível de cooperação.
- 5 - Comunicar, de forma clara e precisa, a nível individual e em público.
- 6 - Adaptar-se às inovações técnicas e organizacionais.

(A, B, D, E, H)

Participativo|
Colaborador|
Responsável|
Autónomo
(B, C, D, E, F, G,
I, J)

Comunicador
(A, B, D, E, H)

Autoavaliador|
Heteroavaliador
(transversal às
áreas)

DOMÍNIOS DE APRENDIZAGEM	OBJETO E OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM/COMPETÊNCIAS	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO
SABER / SABER FAZER	<p>O objeto de avaliação em cada disciplina/UFCD tem por referência o respetivo programa. A demonstração das competências envolve a mobilização dos conteúdos programáticos, estipulando-se como:</p> <p>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquisição de conhecimentos; • Mobilização do saber perante Novas Situações = Competências (Aplicação dos conhecimentos de acordo com os objetivos específicos para cada disciplina/módulo/UFCD). <p>COMPETÊNCIAS TRANSVERSAIS</p> <p>A. Linguagens e Textos; B. Informação e Comunicação; C. Raciocínio e Resolução de Problemas; D. Pensamento Crítico e Pensamento Criativo; E. Saber Científico, Técnico e Tecnológico; F. Sensibilidade Estética e Artística; G. Consciência e Domínio do Corpo; H. Bem-estar, Saúde e Ambiente; I. Domínio das TIC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Registos das etapas do trabalho Projeto • Registos de Trabalhos (de grupo/individuais); • Registos sobre relatórios e textos produzidos; • Fichas (de trabalho/de atividades); • Registos sobre o Caderno diário; • Registos sobre apresentações orais: • Testes; • Registos sobre questões de aula (escrita/oral); • Portefólio e e-Portefólio; • Registos de Simulações; • Registos sobre provas físicas (modalidades desportivas); • Registos sobre atividades laboratoriais; • Registos sobre trabalhos práticos em oficina/laboratórios; • Instrumentos de observação de debates; (Registos: Listas de Verificação, Escalas de Classificação, Grelhas de Observação) 	80%
SABER SER/ SABER ESTAR/ SABER VIVER EM CONJUNTO	<p>J. COMPETÊNCIAS INTRAPESSOAIS E INTERPESSOAIS</p> <p>A. Assiduidade e pontualidade; B. Comportamento; C. Responsabilidade; D. Participação e empenho; E. Relacionamento Interpessoal (Cooperação e trabalho em equipa); F. Desenvolvimento Pessoal e Autonomia; G. Empreendedorismo; H. Saber viver em conjunto: cidadania ativa.</p>	Grelhas de observação e registo e/ou outros.	20%