RESUMO DAS UC's OBRIGATÓRIAS - MSA

CONTROLO DE QUALIDADE E DIREITOS E DEVERES DO CONSUMIDOR

Pretende-se contribuir para uma sólida formação de profissionais que irão participar em Sistemas de Gestão de Qualidade dos alimentos, controlo de qualidade dos alimentos e verificação de sistemas de gestão de qualidade dos alimentos. Assim, pretende-se proporcionar um elevado nível de conhecimentos sobre sistemas de controlo de qualidade dos alimentos, sua implementação, metodologias e métodos de avaliação da qualidade de matérias-primas, processos e produtos finais. Pretende-se dar competências para a planificação e implementação da avaliação da qualidade dos alimentos; a escolha das melhores metodologias e métodos de controlo de qualidade dos alimentos; a interpretação de dados e deteção de falhas de qualidade/defeitos dos alimentos; a escolha de ações para a correção de defeitos de qualidade e a planificação de medidas preventivas para melhoria da qualidade e satisfação do consumidor e ações a desenvolver para conseguir satisfazer o consumidor garantindo o cumprimento dos valores éticos e de defesa do mesmo de acordo com a legislação vigente.