

---

**Ano Letivo** 2018-19

---

**Unidade Curricular** SEGURANÇA E LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

---

**Cursos** DIETÉTICA E NUTRIÇÃO (1.º ciclo)

---

**Unidade Orgânica** Escola Superior de Saúde

---

**Código da Unidade Curricular** 15191068

---

**Área Científica** DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

---

**Sigla**

---

**Línguas de Aprendizagem** Português

---

**Modalidade de ensino** Presencial

---

**Docente Responsável** Paulo Filipe Henriques Marques Rodrigues Niza

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Paulo Filipe Henriques Marques Rodrigues Niza	T; TP	T1; TP1	30T; 30TP

\* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
2º	S1	30T; 30TP	140	5

\* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

#### Precedências

Sem precedências

#### Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicável

#### Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Na unidade curricular são abordados temas relacionados com a segurança e legislação alimentar, nomeadamente, o enquadramento legal e normativo relativo a esta temática, os perigos existentes para a segurança alimentar, bem como, os sistemas de prevenção e controlo da mesma, especificamente o HACCP. Os estudantes devem adquirir conhecimentos sobre a legislação comunitária e nacional aplicável ao setor alimentar; e sobre a higiene e segurança alimentar, que permitam desenvolver ações para a promoção da mesma sobretudo em serviços de restauração coletiva. Devem desenvolver capacidades de pesquisa de informação, relacionada com as matérias lecionadas nas componentes teórica e teórico-prática e ser capazes de integrar a informação adquirida aplicando os seus conhecimentos a novos temas de estudo.

#### Conteúdos programáticos

1. Legislação Alimentar; 1.1. Introdução à Legislação Nacional e Comunitária; 1.2. Enquadramento Legal e Normativo; 1.3. Rotulagem Alimentar; 2. Higiene e Segurança Alimentar; 2.1. Perspetiva Histórica e Conceitos de Segurança Alimentar; 2.2. Higiene Pessoal; 2.3. Aquisição, Receção e Armazenamento; 2.4. Manuseamento Seguro; 2.5. Agentes Infestantes; 2.6. Limpeza e Desinfecção; 2.7. Instalações e Equipamentos; 2.8. Código de Boas Práticas; 3. Sistema de Segurança Alimentar HACCP; 3.1. Autocontrolo; 3.2. HACCP: Conceitos; 3.3. Pré-Requisitos do Sistema HACCP; 3.4. Os 7 Princípios do HACCP; 3.5. Aplicação do Sistema HACCP; 3.6. Auditorias ao Sistema HACCP.

### **Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

A Componente Teórica é lecionada através da exposição e discussão das diferentes temáticas da Unidade Curricular (UC), com recurso a suporte audiovisual. Os estudantes são incentivados a participar e atingir os objetivos estabelecidos para cada tema. Nesta componente, os estudantes são avaliados através da realização de um teste individual escrito sobre os conceitos expostos nas aulas, que corresponde a 70% da Classificação Final (CF). Na Componente Teórico-Prática (CTP), são desenvolvidos trabalhos práticos, com pesquisa orientada, sobre temas abordados nas aulas teóricas. Esta componente é avaliada através da realização de um trabalho de grupo (CTP corresponde a 30% da CF). Ficam dispensados de exame final, todos os estudantes cujas notas de cada momento avaliativo, sejam iguais ou superiores a 10 valores. É condição necessária para admissão ao exame de época normal e de recurso, a aprovação na CTP.

---

### **Bibliografia principal**

Baptista, P. & Linhares, M. (2005). *Higiene e Segurança Alimentar na Restauração, Volume I: Iniciação*. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A.

Baptista, P. & Antunes, C. (2005). *Higiene e Segurança Alimentar na Restauração, Volume II: Avançado*. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A.

---

**Academic Year** 2018-19

---

**Course unit** FOOD SAFETY AND LEGISLATION

---

**Courses** DIETETICS AND NUTRITION (1st Cycle)

---

**Faculty / School** Escola Superior de Saúde

---

**Main Scientific Area** DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

---

**Acronym**

---

**Language of instruction** Portuguese

---

**Teaching/Learning modality** Presential

---

**Coordinating teacher** Paulo Filipe Henriques Marques Rodrigues Niza

---

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Paulo Filipe Henriques Marques Rodrigues Niza	T; TP	T1; TP1	30T; 30TP

\* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

#### Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
30	30	0	0	0	0	0	0	140

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

#### Pre-requisites

no pre-requisites

#### Prior knowledge and skills

Not applicable

#### The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

In this course we address topics related to safety and food law, the legal and regulatory framework relating to this subject, the dangers to food security, as well as systems for its prevention and control, specifically the HACCP. Students should acquire knowledge about the EU and Portuguese legislation applicable to the food industry, and on food hygiene and safety, in order to develop actions for its promotion, especially in collective catering services. They should develop research capabilities related to the matters taught in theoretical and theoretical-practical lectures and be able to integrate the information gained by applying their knowledge to new subjects of study.

#### Syllabus

1. Food Law; 1.1. Introduction to National Legislation and Community; 1.2. Legal and Regulatory Framework; 1.3. Food Labelling; 2. Food Hygiene and Safety; 2.1. Historical Perspective and Concepts of Food Security; 2.2. Personal Hygiene; 2.3. Acquisition, Receiving and Storage; 2.4. Safe Handling; 2.5. Pest Control; 2.6. Cleaning and Disinfection; 2.7. Facilities and Equipment; 2.8. Code of Practice; 3. HACCP Food Safety System; 3.1. Auto-Control System; 3.2. HACCP: Concepts; 3.3. Prerequisite HACCP System; 3.4. The 7 Principles of HACCP; 3.5. Application of HACCP System; 3.6. HACCP Audits.

#### Teaching methodologies (including evaluation)

The Theoretical Component (TC) is taught through the presentation and discussion of the different themes of the course, using audio-visual support. Students are encouraged to participate and achieve the goals set for each theme. In this component, students are assessed through the completion of an individual written test on concepts presented in class, which represents 70% of the final grade (FG) of the course. In Theoretical-Practical Component (TPC), students should do practical assignments with oriented research on topics covered in the lectures. This component is assessed through the completion of a group work proposed by the teacher in charge of the course (TPC corresponds to 30% of FG). All students whose scores for each evaluation time are equal to or greater than 10 values are released from exam. It is a prerequisite for admission to both the normal and resource season exams, the approval in theoretical-practical component of the course.

#### Main Bibliography

Baptista, P. & Linhares, M. (2005). *Higiene e Segurança Alimentar na Restauração, Volume I: Iniciação*. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A.

Baptista, P. & Antunes, C. (2005). *Higiene e Segurança Alimentar na Restauração, Volume II: Avançado*. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A.