

---

**Ano Letivo** 2019-20

---

**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.

#### Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os capítulos 1 a 1.3 permitem aos estudantes o contacto com o enquadramento legal e normativo no âmbito da segurança e legislação alimentar, necessário à contextualização dos restantes temas em estudo. Os capítulos 2 a 2.8 permitem apresentar os principais perigos existentes para a segurança alimentar nas diferentes etapas do processo de produção alimentar. Posteriormente são abordados os sistemas de prevenção e controlo da segurança alimentar, especificamente o HACCP, bem como, os pré-requisitos necessários à sua implementação (capítulos 3 a 3.6). A componente teórico-prática permite aos estudantes o contacto mais aprofundado com as temáticas da unidade curricular, sua discussão e aplicabilidade prática, através da realização de um trabalho em grupo sobre a legislação alimentar/rotulagem dos alimentos, e apresentação de estratégias para a criação de um código de boas práticas e de uma checklist de avaliação higiossanitária.

### **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.

---

### **Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular**

A definição prévia dos objetivos a alcançar em cada tema, permite ajudar os estudantes a direcionar a sua aprendizagem e a alcançar as metas estabelecidas para a unidade curricular. A exposição e discussão das matérias durante as aulas teóricas e a sua aplicação nos trabalhos práticos das aulas teórico-práticas permite dar ênfase ao conhecimento que se pretende que os estudantes adquiram. A realização de um trabalho em grupo sobre a legislação alimentar/rotulagem dos alimentos, e a apresentação de estratégias para a criação de um código de boas práticas e de uma checklist de avaliação higiossanitária, em contexto de aula, sob orientação do docente, permite que os estudantes possam clarificar os objetivos da sua realização, bem como, aprofundar os seus conhecimentos sobre a área de estudo da segurança e legislação alimentar. A realização dos trabalhos práticos reforça os conhecimentos teóricos já apreendidos e permite a assimilação de boas práticas de pesquisa e trabalho em grupo.

---

### **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** 2019-20

**Course unit** FOOD SAFETY AND LEGISLATION

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

**Faculty / School** SCHOOL OF HEALTH

**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.

#### Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

Chapters 1 to 1.3 allow students to contact with the legal and regulatory provisions on safety and food law, required for contextualization of the remaining subjects in the study. Chapters 2 to 2.8 present the main dangers to food security in the different stages of the food production process. Subsequently, we focus on the systems of prevention and control of food safety, specifically the HACCP and the prerequisites for its implementation (Chapters 3 to 3.6). The theoretical and practical training allows students to contact further with the themes of the course, its discussion and practical applicability, through conducting group work on food legislation/food labeling and presenting strategies for the creation of a code of practice and a checklist for assessment of sanitary and hygiene practices.

### **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.

---

### **Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes**

The previous definition of the objectives to be achieved in each subject, allows students to direct their learning and achieve the goals set for the course. The presentation and discussion of subjects during lectures and their application in practical works of theoretical and practical lessons allows to emphasize the knowledge that is intended for students to acquire. The practical work in the context of class, under the guidance of teaching staff, allows students to clarify the goals of their implementation, as well as deepen their knowledge about the safety and food legislation fields of study. The practical work reinforces theoretical knowledge already seized and allows the assimilation of best practices in research and group work.

---

### **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.