English version at the end of this document

Ano Letivo	2019-20
Unidade Curricular	SISTEMAS DE RESTAURAÇÃO
Cursos	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Unidade Orgânica	Instituto Superior de Engenharia
Código da Unidade Curricular	18101005
Área Científica	INDÚSTRIAS ALIMENTARES,FORMAÇÃO TÉCNICA
Sigla	FT
Línguas de Aprendizagem	Português.
Modalidade de ensino	Presencial.
Docente Responsável	Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira	PL; TP	TP1; PL1	15TP; 60PL

* 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
1º	S1	15TP; 60PL	150	6

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não se aplica.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Dar a conhecer os principais sistemas utilizados na restauração.

Dar a conhecer os elementos de controlo de processos e de segurança alimentar em sistemas de restauração.

Conteúdos programáticos

1. Características da restauração

1.1 Tipos de restauração e tipos de organização

1.2 Principais aspetos da restauração e sua importância

2. Operações de produção de alimentos

2.1 Contaminação de alimentos na restauração

2.2 Práticas de higiene pessoal

2.3 Higienização de estabelecimentos

3. Processos na restauração

3.1 Instalações e organização

3.2 Diagramas e *layouts* de cozinhas

3.3 Preparação e confecção de alimentos

3.4 Controlo de temperatura

4. Sistemas de restauração

4.1 Sistema convencional *cook-hold* (cocção-manutenção quente)

4.2 Sistema *cook-chill* (cocção-refrigeração)

4.3 Sistema *cook-freeze* (cocção-congelação)

4.4 Multisistemas de restauração, banquetes e *catering*

4.5 Utilização de ferramentas em rede para controlo *online* de sistemas

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

Não se aplica.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Exposição teórica, Trabalhos de grupo, Discussão em aula.

A avaliação de conhecimentos pode ser realizada por avaliação contínua ou por exame, nas seguintes condições: a avaliação contínua é efetuada ao longo do semestre, sendo a nota final a resultante da média ponderada das notas obtidas num teste teórico (40% da nota final) e nos seguintes trabalhos de grupo a realizar nas aulas práticas laboratoriais: exposição oral de um tema definido (20% da nota final); e dois trabalhos escritos sobre temas a definir (cada trabalho corresponde a 20% da nota final). Serão dispensados do exame os alunos que obtiverem a nota final mínima de 10 valores, desde que a sua nota mínima na componente prática seja também de 10 valores. Apenas serão admitidos a exame os alunos que obtiverem a nota mínima na componente prática de 10 valores. Sem frequência, o aluno reprova à unidade curricular, não podendo ir ao exame. O exame constará de um teste teórico sobre toda a matéria lecionada (40% da nota final).

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

Não se aplica.

Bibliografia principal

APHORT (2008) Código de boas práticas de higiene e segurança Alimentar - aplicação dos princípios de haccp para a hotelaria e restauração. Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo, Porto.

Baptista, P; Antunes, C (2005) Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Volume 2 (Avançado), 1ª Edição, Forvisão, Guimarães.

Baptista, P; Linhares, M (2005) Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Volume 1 (Iniciação),1ª Edição, Forvisão, Guimarães.

Bolton, DJ; Maunsell, B (2006) Guia para Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus. Tradução e revisão de José Amorim e Maria do Rosário Novais, Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Lisboa.

CAC (2003) Codex Alimentarius Commission. Código de práticas internacionais recomendadas e princípios gerais de higiene alimentar: CAC/RCP 1-1960, Rev 4.

Monteiro, V (2010) Higiene, segurança, conservação e congelação de alimentos. 4ª Edição, Lidel, edições técnicas, Lda, Lisboa.

Academic Year	2019-20
Course unit	CATERING SYSTEMS
Courses	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Faculty / School	INSTITUTE OF ENGINEERING
Main Scientific Area	INDÚSTRIAS ALIMENTARES,FORMAÇÃO TÉCNICA
Acronym	FT
Language of instruction	Não se aplica.
Teaching/Learning modality	Não se aplica.
Coordinating teacher	Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira	PL; TP	TP1; PL1	15TP; 60PL

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

UAlg
UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	15	60	0	0	0	0	0	150

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

Não se aplica.

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

Não se aplica.

Syllabus

Não se aplica.

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

Não se aplica.

Teaching methodologies (including evaluation)

Não se aplica.

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

Não se aplica.

Main Bibliography

Não se aplica.