
Ano Letivo 2023-24

Unidade Curricular SISTEMAS DE RESTAURAÇÃO

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101005

Área Científica FORMAÇÃO TÉCNICA,INDÚSTRIAS ALIMENTARES

Sigla FT

Código CNAEF (3 dígitos) 541

Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos) 4; 9; 2

Línguas de Aprendizagem PT, EN

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 (A). Dar a conhecer os elementos de controlo de processos (B) e de segurança alimentar em sistemas de restauração (C).

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* (cozção-manutenção quente)
 - 4.2 Sistema *cook-chill* (cozção-refrigeração)
 - 4.3 Sistema *cook-freeze* (cozção-congelação)
 - 4.4 Multisistemas de restauração, banquetes e *catering*
 - 4.5 Utilização de ferramentas em rede para controlo *online* de sistemas

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).

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 2023-24

Course unit CATERING SYSTEMS

Courses Food Safety and Hygiene

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym

CNAEF code (3 digits) 541

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 4; 9; 2

Language of instruction PT, EN

Teaching/Learning modality Presential.

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.

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

Not applicable

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

Provide knowledge about the main systems used in catering (A). Provide knowledge of the processes control elements (B) and food safety (C) in catering systems.

Syllabus

1. Catering characteristics
 - 1.1 Types of catering and types of organisation
 - 1.2 Main aspects of catering and their importance
 2. Food production operations
 - 2.1 Catering food contamination
 - 2.2 Personal hygiene practices
 - 2.3 Establishments sanitation
 3. Catering processes
 - 3.1 Facilities and organisation
 - 3.2 Kitchens diagrams and layouts
 - 3.3 Food preparation and cooking
 - 3.4 Temperature control
 4. Catering systems
 - 4.1 Cook-hold conventional system
 - 4.2 Cook-chill system
 - 4.3 Cook-freeze system
 - 4.4 Banqueting and catering multisystem
 - 4.5 Use of networked tools for online systems control
-

Teaching methodologies (including evaluation)

Theoretical exposition, Group works, Discussion in class.

Assessment, which final grade must be at least 10 points (out of 20 points), can be made through continuous assessment or through a final exam within the following conditions: continuous assessment is made along the semester, the final grade will be the weighted average of a theoretical test (40% of final grade) and the following work groups to be held in the practical classes: oral presentation of a previously defined subject (20% of final grade), two written works on themes to be defined (each corresponds to 20% of final grade). Will be dispensed from the exam, students that obtained a final grade of at least 10 points as long as the practical part final grade is at least 10 points. To be admitted to exam, students must have a practical part final grade of at least 10 points (out of 20 points). The exam will consist of a theoretical test, including the entire programme, corresponding to 40% of the final grade.

Main Bibliography

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.