
Ano Letivo 2018-19

Unidade Curricular HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101007

Área Científica INDÚSTRIAS ALIMENTARES, FORMAÇÃO TÉCNICA

Sigla FT

Línguas de Aprendizagem
Português.

Modalidade de ensino
Presencial.

Docente Responsável Isabel Maria Carneiro Ratão

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Isabel Maria Carneiro Ratão	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	S2	15TP; 60PL	150	6

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicável.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- Dar a conhecer noções básicas de Higiene e Segurança Alimentar;
- Dar a conhecer as definições e a formatação dos planos de limpeza e higienização;
- Fornecer ferramentas para a verificação e validação de planos de limpeza e higienização.

Conteúdos programáticos

1. Conceitos de Higiene Alimentar
2. Conceitos de Segurança Alimentar
3. Planos de limpeza e higienização
 - Definição de limpeza e higienização
 - Elementos do plano de limpeza e higienização
 - Seleção dos métodos de limpeza
 - Adequação dos agentes de limpeza
4. Verificação de planos de limpeza
 - Elaboração de uma lista de verificação de um plano de limpeza
 - Verificação dos procedimentos operacionais de limpeza
 - Preparação das soluções de limpeza
 - Utensílios
 - Identificação, armazenagem e manuseamento dos agentes de limpeza
5. Verificação de planos de higienização
 - Elaboração de uma lista de verificação de um plano de higienização
 - Verificação dos procedimentos operacionais de higienização: preparação das soluções de desinfeção
 - Utensílios;
 - Identificação, armazenagem e manuseamento dos agentes de desinfeção
 - Verificação da eficácia do plano de higienização: quantificação do agente de desinfeção; microrganismos indicadores; métodos rápidos.
6. Validação do plano de higienização

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A classificação de cada trabalho prático será ponderada com a presença nas aulas da seguinte forma: nota do trabalho X número de aulas a que assistiu / número de aulas a que deveria ter assistido durante a realização do trabalho.

A classificação final da Unidade Curricular resultará da média ponderada da classificação atribuída a todos os trabalhos práticos:

$$\text{NOTA} = 0,1 \cdot T_1 E + 0,05 \cdot T_1 O + 0,15 \cdot T_2 E + 0,05 \cdot T_2 O + 0,35 \cdot T_3 E + 0,05 \cdot T_3 O + 0,2 \cdot T_4 E + 0,05 \cdot T_4 O$$

E - escrito; O - oral

Não está prevista a realização de qualquer teste ou exame.

A classificação final deverá ser igual ou superior a 9,5 valores para que o aluno obtenha aprovação na disciplina.

Os alunos que não obtiverem aprovação nos trabalhos, não poderão ir a exame.

Não está prevista a realização de qualquer teste ou exame.

Bibliografia principal

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentares. Parlamento Europeu e do Conselho. Jornal Oficial da União Europeia, L139, 54 p.

CAC (2003). Código Internacional de Práticas Recomendadas ? Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003). Comissão do Codex Alimentarius, World Health Organization Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma, 56 p.

CAC (2008). Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures (CAC/GL 69-2008). Comissão do Codex Alimentarius, World Health Organization Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma, 10p.

Santos MI, Correia C, Campos Cunha MIC, Saraiva MM, Novais MR. (2005) Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica em estabelecimentos de restauração, Revista da Ordem dos Farmacêuticos, Março/Abril, p. 66-68.

Forsythe, S. J. (2013). Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Edição Artmed, São Paulo.

Academic Year 2018-19

Course unit FOOD SAFETY AND HYGIENE

Courses SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area FORMAÇÃO TÉCNICA, INDÚSTRIAS ALIMENTARES

Acronym FT

Language of instruction
Não aplicável.

Teaching/Learning modality
Não aplicável.

Coordinating teacher Isabel Maria Carneiro Ratão

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Isabel Maria Carneiro Ratão	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

Não aplicável.

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

Não aplicável.

Syllabus

Não aplicável.

Teaching methodologies (including evaluation)

Não aplicável.

Main Bibliography

Não aplicável.