
Ano Letivo 2018-19

Unidade Curricular INSTALAÇÕES E SEGURANÇA NA INDUSTRIA ALIMENTAR

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101011

Área Científica FORMAÇÃO TÉCNICA, INDÚSTRIAS ALIMENTARES

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; PL2	7.5TP; 45PL

* 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	7.5TP; 22.5PL	75	3

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não se aplica.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Conhecer os requisitos técnicos básicos de higiene e de segurança de instalações e de equipamentos alimentares industriais.

Fornecer os conhecimentos básicos relativos á elaboração de relatórios em função da utilização da informação.

Conteúdos programáticos

1. Caracterização das instalações industriais

1.1 Função das instalações

1.2 Tipos de instalações

1.3 Especificidade das instalações industriais alimentares

1.4 Zonas de trabalho

1.5 Fluxos de matérias-primas, materiais, pessoas e produto acabado

2. Edificação higiénica

2.1 Normas e requisitos de qualidade e segurança alimentar. Exemplos.

3. Equipamentos e utensílios

3.1 Desenho higiénico dos equipamentos de operações de transporte, transformação, embalagem e armazenagem

3.2 Normas, materiais e instalação dos equipamentos

3.3 Requisitos de qualidade, seleção, identificação e manutenção de utensílios

4. Serviços industriais

4.1 Produção de vapor

4.2 Produção de ar comprimido

4.4 Climatização

4.5 Armazenagem sob refrigeração e congelação

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Exposição teórica, Trabalhos práticos, Discussão em aula.

A avaliação de conhecimentos pode ser realizada por avaliação contínua ou por exame final, nas condições a seguir indicadas. A avaliação contínua é efetuada ao longo do semestre, sendo a nota final a atribuir a resultante da média ponderada das notas obtidas na realização de dois relatórios de trabalhos experimentais nas aulas práticas laboratoriais (cada relatório corresponde a 25% da nota final) e de um teste teórico (50% da nota final). Serão dispensados do exame os alunos que obtiverem a nota final mínima de 10 valores, desde que a nota mínima na parte prática seja também de 10 valores. Apenas serão admitidos a exame, os alunos que obtiverem, na parte prática, a nota mínima de 10 valores. Sem frequência, o aluno reprova à unidade curricular, não podendo ir ao exame. O exame constará de um teste teórico, sem consulta, sobre toda a matéria lecionada, correspondendo a 50% da nota final.

Bibliografia principal

- AEP (2011) Manual de boas práticas- Indústria da alimentação e das bebidas. Associação Empresarial de Portugal, Leça da Palmeira.
- Bartholomai, A (1991) Fábricas de alimentos, processos, equipamiento, custos. Editorial Acribia, SA, Espanha.
- Earle, RL (2003) Unit operations in food processing. New Zealand Institute of Food Science and Technology, New Zealand.
- Esther, DA; Boom, RM; Zwietering, MH; van Schothorst (2003) Quantifying recontamination through factory environments-a review. International Journal of Food Microbiology, 80: 117-130.
- Partington, E. et al. (2007). Materials of construction for equipment in contact with food. Trends in Food Science & Technology, 18: 40-50.
- Ramaswamy, H; Marcotte, M (2006) Food Processing, principles and applications. CRC Press Taylor & Francis Group, New York.
- Roberts, TC (2002) Food plant engineering systems. CRC Press LCC, New York.

Academic Year 2018-19

Course unit INDUSTRY FACILITIES AND SAFETY

Courses SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

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; PL2	7.5TP; 45PL

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	7.5	22.5	0	0	0	0	0	75

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.

Teaching methodologies (including evaluation)

Não se aplica.

Main Bibliography

Não se aplica.