

---

**Ano Letivo** 2021-22

---

**Unidade Curricular** AUDITORIAS HIGIO-SANITÁRIAS

---

**Cursos** SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

---

**Unidade Orgânica** Instituto Superior de Engenharia

---

**Código da Unidade Curricular** 18101013

---

**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)** 2,4,12

---

**Línguas de Aprendizagem** Português

---

**Modalidade de ensino**

Presencial.

---

**Docente Responsável**

PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES

---

| DOCENTE | TIPO DE AULA | TURMAS | TOTAL HORAS DE CONTACTO (*) |
|---------|--------------|--------|-----------------------------|
|---------|--------------|--------|-----------------------------|

\* 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                        | 15TP; 60PL        | 150                      | 6    |

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

---

**Precedências**

Sem precedências

---

**Conhecimentos Prévios recomendados**

Conhecimentos básicos relativos a Segurança e Higiene Alimentar.

---

**Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)**

Fornecer ferramentas para o planeamento e realização de uma auditoria higio-sanitária, de acordo com os requisitos normativos e/ou legais;

Fornecer ferramentas para a análise de resultados de auditorias.

---

### Conteúdos programáticos

- 1.Planeamento auditoria
2. Inspeção das instalações
- 3.Inspeção do pessoal
- 4.Inspeção de matérias-primas
- 5.Inspeção de produtos semi-acabados
- 6.Inspeção de produtos acabados

---

### Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A avaliação desta unidade de formação prevê a simulação da realização de uma auditoria. Começará por se formar a equipa de auditores (grupo de 2 ou 3 alunos, com a docente como consultora). Cada grupo elaborará uma lista de verificação para uma linha de produção de determinado produto (30 %). Utilizando essa lista, simularão uma auditoria. Tratarão os resultados dessa auditoria e elaborarão o respetivo relatório (35 %). Esse trabalho será também apresentado oralmente (10 %). Será ainda realizado um mini-teste (25 %).

Não está prevista a realização de exame para esta unidade de formação.

---

### Bibliografia principal

**Regulamento (CE) ° 852/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios.

ASAE (2007). **Ficha Técnica de Fiscalização: Restauração e Bebidas** , documento no 07/DTP/ASAE/06, versão 01/2007.

Amorim, José (s.d.). **Lista de Verificação: Higiene Alimentar na restauração Colectiva**, Centro de Segurança Alimentar e Nutrição, Laboratório de Microbiologia dos Alimentos, Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.

Legislação Europeia e Nacional.

---

**Academic Year** 2021-22

---

**Course unit** HYGIO-SANITARY AUDITS

---

**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)** 2,4,12

---

**Language of instruction** Português

---

**Teaching/Learning modality** Presential.

**Coordinating teacher** PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES

| Teaching staff | Type | Classes | Hours (*) |
|----------------|------|---------|-----------|
|----------------|------|---------|-----------|

\* 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

Food Safety and Hygiene.

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

Provide tools for planning and carrying out a hygienic-sanitary audit, in accordance with regulatory and/or legal requirements;  
Provide tools for analyzing audit results.

#### Syllabus

1. Audit planning
2. Facility inspection
3. Personnel inspection
4. Inspection of raw materials
5. Inspection of semi-finished products
6. Inspection of finished products

---

### Teaching methodologies (including evaluation)

The evaluation will be based on the simulation of carrying out an audit. It will start by forming the team of auditors (group of 2 or 3 students, with the professor as a consultant). Each group will prepare a checklist for a production line for a particular product (30%). Using this list, they will simulate a audit. They will deal with the results of that audit and prepare the respective report (35%). This work will also be presented orally (10%). Will still be held a mini-test (25%).  
There is no provision for an evaluation through an exam.

---

### Main Bibliography

**Regulamento (CE) ° 852/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios.

ASAE (2007). **Ficha Técnica de Fiscalização: Restauração e Bebidas**, documento no 07/DTP/ASAE/06, versão 01/2007.

Amorim, José (s.d.). **Lista de Verificação: Higiene Alimentar na restauração Colectiva**, Centro de Segurança Alimentar e Nutrição, Laboratório de Microbiologia dos Alimentos, Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.

Legislação Europeia e Nacional.