English version at the end of this document

Ano Letivo	2022-23
Unidade Curricular	AUDITORIAS HIGIO-SANITÁRIAS
Cursos	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Unidade Orgânica	Instituto Superior de Engenharia
Código da Unidade Curricular	18101013
Área Científica	INDÚSTRIAS ALIMENTARES,FORMAÇÃO TÉCNICA
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 (*)
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	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
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. Inspecção das instalações

3.Inspecção do pessoal

4.Inspecção de matérias-primas

5.Inspecção de produtos semi-acabados

6.Inspecção 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) º 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	2022-23
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 (*)
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	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

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) º 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.