
Ano Letivo 2018-19

Unidade Curricular INTRODUÇÃO AOS SISTEMAS DE GESTÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101014

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
2º	S1	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)

- Identificar e distinguir diferentes sistemas de gestão da segurança alimentar;
- Compreender os requisitos e vantagens associados a sistemas de gestão da segurança alimentar;
- Aplicar as competências adquiridas em casos práticos.

Conteúdos programáticos

1. O sistema HACCP

1.1. Programa de pré-requisitos

1.2. Princípios HACCP

1. Sistemas de Gestão

2.1. *Codex Alimentarius*

2.2. ISO 22000

2.3. BRC

2.4. IFS

2.5. Sistema 4C

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A aprendizagem será realizada através de aulas expositivas e da realização de um trabalho de grupo. Este trabalho consistirá na elaboração de um plano HACCP aplicado a um processo produtivo escolhido pelo grupo de alunos. A realização deste trabalho de grupo permitirá desenvolver e consolidar competências de pesquisa, análise e síntese aplicadas ao âmbito da higiene e segurança alimentar.

A avaliação desta unidade de formação consistirá na elaboração de um trabalho de grupo (70 %) e na sua apresentação oral (30 %).

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

Anónimo (s.d.). CÓDIGO DE PRÁTICAS INTERNACIONAIS RECOMENDADAS. PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE ALIMENTAR (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 1)

REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, 29 Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

ISO 22000:2018 - SGSA. Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar.

ICMSF (2004). Microorganismos de los alimentos 7. Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria, 1ª Edición, Editorial ACRIBIA, S.A., ISBN: 978-84-200-1037-3 [Biblioteca Penha: CDU 579/67 INT Mic]

Reg. (CE) N.º 1441/2007 da Comissão, 5 Dezembro, que altera o Regulamento (CE) 2073/2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Reg. (CE) 1881/2006 da Comissão, 19 Dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

Reg. (CE) 2073/2005 da Comissão, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Outra legislação Europeia e Nacional.

Academic Year 2018-19

Course unit INTRODUCTION TO FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

Courses SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area FORMAÇÃO TÉCNICA, INDÚSTRIAS ALIMENTARES

Acronym FT

Language of instruction
Português

Teaching/Learning modality
Presencial

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.