
Ano Letivo 2021-22

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 FORMAÇÃO TÉCNICA, INDÚSTRIAS ALIMENTARES

Sigla FT

Código CNAEF (3 dígitos) 541

Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos) 4; 9; 2

Línguas de Aprendizagem Português

Modalidade de ensino

Presencial

Docente Responsável

Isabel Maria Carneiro Ratão

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

Não aplicável.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

A - Identificar e distinguir diferentes sistemas de gestão da segurança alimentar;

B - Compreender os requisitos e vantagens associados a sistemas de gestão da segurança alimentar;

C - Aplicar as competências adquiridas em casos práticos.

Conteúdos programáticos

1. O sistema HACCP
 - 1.1. Programa de pré-requisitos
 - 1.2. Princípios HACCP
2. Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar
 - 2.1. *Codex Alimentarius*
 - 2.2. ISO 22000
 - 2.3. BRC
 - 2.4. IFS

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 curricular 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 2021-22

Course unit INTRODUCTION TO FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

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) 4; 9; 2

Language of instruction Portuguese

Teaching/Learning modality In presence

Coordinating teacher Isabel Maria Carneiro Ratão

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

Not applicable.

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

- A - To identify and distinguish different food safety management systems;
- B - To understand the requirements and advantages associated with food safety management systems;
- C - To apply acquired skills through the resolution of case studies.

Syllabus

1. The HACCP system
 - 1.1. Prerequisite program
 - 1.2. HACCP principles
2. Food Safety Management Systems
 - 2.1. Codex Alimentarius
 - 2.2. ISO 22000
 - 2.3. BRC
 - 2.4. IFS

Teaching methodologies (including evaluation)

Learning will be carried out through expository classes and team work. This work will consist in the elaboration of a HACCP plan applied to a production process chosen by the group of students. This work intend to develop and consolidate research, analysis and synthesis skills applied to the scope of food hygiene and safety.

The evaluation of this curricular unit will be based in the team work (70%) and its oral presentation (30%).

No test or exam are aplyed to this evaluation.

Main Bibliography

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 Edicion, Editorial ACRIBIA, S.A., ISBN: 978-84-200-1037-3.

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.

Other Portuguese and European legislation.