
Ano Letivo 2023-24

Unidade Curricular SEGURANÇA E LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

Cursos ALIMENTAÇÃO E EMENTAS ESCOLARES (Pós-graduação)

Unidade Orgânica Escola Superior de Saúde

Código da Unidade Curricular 19501004

Área Científica DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

Sigla

Código CNAEF (3 dígitos) 726

Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos) 2;3;12

Línguas de Aprendizagem Português-PT

Modalidade de ensino

Remoto - Aulas Síncronas

Docente Responsável

Paulo Filipe Henriques Marques Rodrigues Niza

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
1º	S2	10T; 10TP	78	3

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicável

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Na unidade curricular são abordados temas relacionados com a segurança e legislação alimentar, nomeadamente, o enquadramento legal e normativo relativo a esta temática, os perigos existentes para a segurança alimentar, bem como, os sistemas de prevenção e controlo da mesma, especificamente o HACCP. Os estudantes devem adquirir conhecimentos sobre a legislação comunitária e nacional aplicável ao setor alimentar; e sobre a higiene e segurança alimentar, que permitam desenvolver ações para a promoção da mesma sobretudo em serviços de restauração coletiva. Devem desenvolver capacidades de pesquisa de informação, relacionada com as matérias lecionadas nas componentes teórica e teórico-prática e ser capazes de integrar a informação adquirida aplicando os seus conhecimentos a novos temas de estudo.

Conteúdos programáticos

1. Legislação Alimentar; 1.1. Introdução à Legislação Nacional e Comunitária; 1.2. Enquadramento Legal e Normativo; 2. Higiene e Segurança Alimentar; 2.1. Perspetiva Histórica e Conceitos de Segurança Alimentar; 2.2. Higiene Pessoal; 2.3. Aquisição, Receção e Armazenamento; 2.4. Manuseamento Seguro; 2.5. Código de Boas Práticas; 3. Sistema de Segurança Alimentar HACCP; 3.1. Autocontrolo; 3.2. HACCP: Conceitos; 3.3. Pré-Requisitos do Sistema HACCP; 3.4. Os 7 Princípios do HACCP; 3.5. Aplicação do Sistema HACCP; 3.6. Auditorias ao Sistema HACCP.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A Componente Teórica é lecionada através da exposição e discussão das diferentes temáticas da Unidade Curricular (UC), com recurso a suporte audiovisual. Nesta componente, os estudantes são avaliados através da realização de um teste individual escrito sobre os conceitos expostos nas aulas, que corresponde a 30% da Classificação Final (CF). Na Componente Teórico-Prática (CTP), são desenvolvidos trabalhos práticos, com pesquisa orientada, sobre temas abordados nas aulas teóricas. Esta componente é avaliada através da realização de um trabalho de grupo (CTP corresponde a 70% da CF). Ficam dispensados de exame final, todos os estudantes cujas notas de cada momento avaliativo, sejam iguais ou superiores a 10 valores. É condição necessária para admissão ao exame de época normal e de recurso, a aprovação na CTP. Por se tratar de uma UC sem presenças obrigatórias, os estudantes com presenças em todas as aulas (CT e CTP) terão um acréscimo de 5% sobre a CF.

Bibliografia principal

Baptista, P. & Linhares, M. (2005). Higiene e Segurança Alimentar na Restauração . Volume I. Guimarães: Forvisão

Baptista, P. & Antunes, C. (2005). Higiene e Segurança Alimentar na Restauração . Volume II. Guimarães: Forvisão

Entis, P. (2007). Food Safety: Old Habits, New Perspectives . Washington: ASM Press. e-ISBN: 978-1-55581-618-6

Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission (2009). Food Hygiene - Basic Texts . (4th edition). Rome: FAO/WHO. ISBN 978-92-5-105913-5

Mortimore, S. & Wallace, C. (2013). HACCP - A Practical Approach . (3rd edition). Springer. e-ISBN: 978-1-4614-5028-3

Heredia, N., Wesley, I. & Garcia, S. (2010). Microbiologically safe foods . New York: Wiley. ISBN: 978-0-470-05333-1

Wareing, P. (2010). HACCP: A Toolkit for Implementation . (2nd edition). Cambridge, Surrey: RSC Publishing, Leatherhead Publishing. e-ISBN: 978-1-84973-208-6

Reg. (CE) Nº 178/2002 de 28 de Janeiro

Reg. (CE) Nº 852/2004 de 29 de Abril

Decreto-Lei Nº 113/2006 de 12 de Junho

Academic Year 2023-24

Course unit

Courses

Faculty / School SCHOOL OF HEALTH

Main Scientific Area

Acronym

CNAEF code (3 digits) 726

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 2;3;12

Language of instruction Portuguese-PT

Teaching/Learning modality Remote - Synchronous Classes

Coordinating teacher Paulo Filipe Henriques Marques Rodrigues Niza

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
	10	10	0	0	0	0	0	0	78

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)

In this course we address topics related to safety and food law, the legal and regulatory framework relating to this subject, the dangers to food security, as well as systems for its prevention and control, specifically the HACCP. Students should acquire knowledge about the EU and Portuguese legislation applicable to the food industry, and on food hygiene and safety, in order to develop actions for its promotion, especially in collective catering services. They should develop research capabilities related to the matters taught in theoretical and theoretical-practical lectures and be able to integrate the information gained by applying their knowledge to new subjects of study.

Syllabus

1. Food Law; 1.1. Introduction to National Legislation and Community; 1.2. Legal and Regulatory Framework; 2. Food Hygiene and Safety; 2.1. Historical Perspective and Concepts of Food Security; 2.2. Personal Hygiene; 2.3. Acquisition, Receiving and Storage; 2.4. Safe Handling; 2.5. Code of Practice; 3. HACCP Food Safety System; 3.1. Auto-Control System; 3.2. HACCP: Concepts; 3.3. Prerequisite HACCP System; 3.4. The 7 Principles of HACCP; 3.5. Application of HACCP System; 3.6. HACCP Audits.

Teaching methodologies (including evaluation)

The Theoretical Component (TC) is taught through the presentation and discussion of the different themes of the course, using audio-visual support. In this component, students are assessed through the completion of an individual written test on concepts presented in class, which represents 30% of the final grade (FG) of the course. In Theoretical-Practical Component (TPC), students should do practical assignments with oriented research on topics covered in the lectures. This component is assessed through the completion of a group work proposed by the teacher in charge of the course (TPC corresponds to 70% of FG). All students whose scores for each evaluation time are equal to or greater than 10 values are released from exam. It is a prerequisite for admission to both the normal and resource season exams, the approval in TPC of the course. As this course does not require mandatory attendance, students who attend all classes (TC and TPC) will receive a 5% grade increase on the FG.

Main Bibliography

Baptista, P. & Linhares, M. (2005). Higiene e Segurança Alimentar na Restauração . Volume I. Guimarães: Forvisão

Baptista, P. & Antunes, C. (2005). Higiene e Segurança Alimentar na Restauração . Volume II. Guimarães: Forvisão

Entis, P. (2007). Food Safety: Old Habits, New Perspectives . Washington: ASM Press. e-ISBN: 978-1-55581-618-6

Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission (2009). Food Hygiene - Basic Texts . (4th edition). Rome: FAO/WHO. ISBN 978-92-5-105913-5

Mortimore, S. & Wallace, C. (2013). HACCP - A Practical Approach . (3rd edition). Springer. e-ISBN: 978-1-4614-5028-3

Heredia, N., Wesley, I. & Garcia, S. (2010). Microbiologically safe foods . New York: Wiley. ISBN: 978-0-470-05333-1

Wareing, P. (2010). HACCP: A Toolkit for Implementation . (2nd edition). Cambridge, Surrey: RSC Publishing, Leatherhead Publishing. e-ISBN: 978-1-84973-208-6

Reg. (CE) N° 178/2002 de 28 de Janeiro

Reg. (CE) N° 852/2004 de 29 de Abril

Decreto-Lei N° 113/2006 de 12 de Junho