INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Higiene e Segurança Alimentar	Área Científica	Hotelaria e Restauração
Licenciatura em	Direção e Gestão Hoteleira	Escola	Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Nível	1-1	Créditos ECTS	4.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	9076-806-1203-00-23		

Horas totais de trabalho	108	Horas de Contacto	T -	TP 20	PL 20	TC -	S -	E -	OT -	O -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s): Maria Jose Rodrigues Frade Falcao

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Adquirir conhecimentos de microbiologia, química e toxicologia alimentar que auxilia à consciencialização da implementação de sistemas de controlo de qualidade higio-sanitárias
2. Reconhecer a importância da higiene e segurança alimentar no controlo de perigos sanitários
3. Conhecer os perigos mais comuns que ocorrem na cadeia alimentar
4. Interpretar as normas ISO 9001 e ISO 22000, como principais referenciais de certificação dos sistemas de gestão da qualidade e da segurança alimentar

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Noções básicas de microbiologia, química e toxicologia alimentar
Higiene e Segurança Alimentar
Sistema de Segurança Alimentar HACCP, Metodologia 4C´s, Códigos de boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar e Legislação aplicável

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Noções básicas de microbiologia, química e toxicologia alimentar
2. Fundamentos de Higiene (Higiene Pessoal, Higiene das Instalações e Higiene Alimentar)
3. Principais tipos de contaminações e microrganismos patogénicos; Conservação dos alimentos
4. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios: Planos de higienização
5. Segurança alimentar: conceitos básicos, enquadramento legal e normativo
6. Sistema de segurança alimentar HACCP: princípios, metodologias, implementação e manutenção
7. Metodologia CHAC ou 4C's (Contaminação Cruzada, Higienização, Arrefecimento e Confeção)
8. Legislação relacionada com a Higiene e Segurança Alimentar
9. Códigos de boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar

Bibliografia recomendada

1. Bolton, D., & Maunsell, B. (2004). Guidelines for food safety control in European restaurants. Dublin.
2. Codex Alimentarius Commission – Joint FAO/WHO Food Standards Programme (1997). HACCP, system and guidelines for its applications. Annex to CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
3. FDA (2017). Food Code 2017. U. S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration
4. NP EN ISO 9001: 2015
5. NP EN ISO 22000: 2018

Métodos de ensino e de aprendizagem

Articulação das componentes teórico-prática e prática de laboratório, através de aulas expositivas/reflexivas, com apoio de meios audiovisuais.
Elaboração e discussão de trabalhos de grupo relacionados com os conteúdos da unidade curricular. Resolução de exercícios/casos práticos. Análise da legislação da especialidade e respetiva aplicação pratica.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
   - Prova Intercalar Escrita - 50% (Nota mínima (prova intercalar): 8 valores)
   - Trabalhos Práticos - 50%
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
   - Exame Final Escrito - 100%
3. Alternativa 3 - (Trabalhador) (Final)
   - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Maria Jose Rodrigues Frade Falcao	Alcina Maria Almeida Rodrigues Nunes	Maria José Gonçalves Alves
20-03-2024	20-03-2024	10-05-2024

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.