

Unidade Curricular	Boas Práticas no Sector Agro-Alimentar	Área Científica	Indústrias Alimentares
Mestrado em	Qualidade e Segurança Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT - - O - -
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Código	6369-785-1103-00-23		

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

Nome(s) do(s) docente(s) Elsa Cristina Dantas Ramalhosa, Vitor Manuel Ramalheira Martins

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer a legislação nacional e europeia associada às questões de Higiene e Segurança Alimentar;
2. Estabelecer e verificar o cumprimento dos Programas de Pré-Requisitos nas suas diversas vertentes, bem como dos registos associados;
3. Conhecer os principais princípios ativos utilizados na limpeza e desinfeção no Setor Agroalimentar;
4. Escolher agentes de limpeza e desinfeção adequados a situações específicas;
5. Compreender a importância das Boas Práticas no Setor Agroalimentar e conhecer Códigos de Boas Práticas de Higiene e de Fabrico ao nível da restauração e empresas agroalimentares.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Ter conhecimentos de química e toxicologia alimentar, bem como de microbiologia.

Conteúdo da unidade curricular

- Importância e implementação de Programas de Pré-Requisitos; - Importância e estabelecimento de Códigos de Boas Práticas de Higiene Pessoal e de Fabrico; - Limpeza e Desinfeção (principais princípios ativos de limpeza e desinfeção; modo de ação de diversos detergentes e desinfetantes).

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Legislação nacional e europeia associada às questões de Higiene e Segurança Alimentar;
2. Estabelecer e verificar o cumprimento dos Programas de Pré-Requisitos
 - Construção e localização das instalações. Princípios do desenho higiénico e da marcha em frente;
 - Ventilação e iluminação;
 - Planos de manutenção - corretiva e preventiva; Equipamentos;
 - Sistemas de rastreabilidade, notificação e recolha;
 - Gestão de resíduos;
 - Controlo de pragas;
 - Planos de formação;
 - Controlo da qualidade da água e controlo analítico.
3. Limpeza e desinfeção
 - Limpeza;
 - Detergentes: mecanismo de ação, constituintes dos detergentes e formulação/escolha;
 - Desinfeção: tipos de desinfetantes, mecanismos de ação e dados físico-químicos;
 - Combinação da limpeza e desinfeção. Planos de higienização.
4. Códigos de Boas Práticas de Higiene Pessoal;
5. Códigos de Boas Práticas de Fabrico ao nível da restauração e empresas agroalimentares
 - Produção, receção, armazenamento, processamento e distribuição de produtos alimentares;
6. Metodologia CHAC a aplicar a micro e pequenas empresas.

Bibliografia recomendada

1. Legislação Nacional e Europeia (Pacote Higiene) associada à Higiene e Segurança Alimentar;
2. Códigos de Boas Práticas publicados por associações do setor agroalimentar;
3. Marriot N. G. (2003). Princípios de higiene alimentaria, Editorial Acriba, Zaragoza;
4. Lelieveld H. L. M. , Mostert M. A. , White B. and Holah B. (2003). Hygiene in Food Processing: Principles and Practices. Woodhead Pub. Inc. Abington, Cambridge, U. K. ;
5. Leveau, J. Y. and Bouix M. (1999). Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries. Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires. Editions TEC.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas e teórico-práticas: baseadas fundamentalmente nos métodos expositivo e ativo, mas também pontualmente com recurso ao método interrogativo. Aulas teórico-práticas: atividades de grupo e visita de estudo a uma empresa agroalimentar (se possível, tendo em conta a situação sanitária do país).

Alternativas de avaliação

1. Avaliação I - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso)
 - Exame Final Escrito - 80% (Exame final sobre a matéria lecionada.)
 - Trabalhos Práticos - 20% (Trabalhos escritos e apresentações realizadas pelos alunos.)
2. Avaliação II - (Trabalhador) (Final, Recurso)
 - Exame Final Escrito - 100% (Exame final sobre a matéria lecionada.)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Elsa Cristina Dantas Ramalhosa, Vitor Manuel Ramalheira Martins	Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Maria Letícia Miranda Fernandes Estevinho	José Carlos Batista Couto Barbosa
16-01-2024	17-01-2024	17-01-2024	17-01-2024