

Unidade Curricular	Higienização e Segurança	Área Científica	Indústrias Alimentares														
Licenciatura em	Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança														
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	2	Nível	1-2	Créditos ECTS	3.0										
Tipo	Semestral	Semestre	2	Código	9998-705-2203-00-23												
Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T -	TP	30	PL	-	TC	-	S	-	E	-	OT	2	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) Ermelinda Lopes Pereira, Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

### Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Estar apto a identificar potenciais fontes de risco para a Segurança e Higiene no Trabalho nas operações de vitivinicultura
2. Compreender e saber aplicar os princípios gerais da prevenção de riscos profissionais, incluindo as práticas de prevenção relacionadas com as operações no campo e na adega
3. Conhecer e utilizar os vários tipos de sinalização e de equipamentos de protecção individual e colectiva
4. Conhecer os princípios básicos da limpeza e desinfeção
5. Conhecer as etapas de higienização nas fases da produção vitivinícola e os fatores que determinam a sua eficácia
6. Conhecer os princípios ativos utilizados na limpeza e desinfeção no setor vitivinícola e saber seleccionar os mais apropriados em situações específicas
7. Conhecer as técnicas e equipamentos utilizados em atividades de higienização na área enológica
8. Ser capaz de implementar e verificar o cumprimento de um Programa de Pré-Requisitos, especialmente, do Plano de Higienização e respetivos registos

### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Ter conhecimentos básicos em microbiologia geral e em química enológica.
2. Ter conhecimentos básicos em mecanização e equipamento da vinha e da adega.

### Conteúdo da unidade curricular

Conceitos gerais de higiene, desinfeção e esterilização. Controlo da higienização e planos de higienização. Fundamentos Gerais da Segurança e Higiene do Trabalho. Perigos para a segurança no trabalho. Avaliação e controlo dos riscos em vitivinicultura, no campo e na adega. Riscos dos espaços confinados. Práticas específicas de prevenção.

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Higiene em enologia
  - Conceitos gerais de higiene, desinfeção e esterilização. Tipos de sujidades em enologia.
  - Higiene na adega. Materiais de contacto e outras superfícies.
  - Lavagem. Detergentes e outros agentes de limpeza
  - Desinfeção e agentes desinfetantes
  - Etapas de higienização. Técnicas e equipamentos específicos.
  - Controlo microbiológico e dos processos de higienização.
  - Planos de higienização e registos associados.
2. Fundamentos gerais da Segurança e Higiene no Trabalho
  - Conceitos e Princípios gerais da prevenção. Perigos físicos, químicos, biológicos e ergonómicos.
  - Sinalética de segurança e equipamentos de segurança individual e colectiva.
3. Avaliação e controlo dos riscos em vitivinicultura, no campo e na adega
  - Boas Práticas no Trabalho Agrícola: Prevenção na utilização de equipamento de trabalho e transporte.
  - Prevenção no uso de pesticidas - Boas Práticas e legislação aplicável.
  - Riscos dos espaços confinados. Práticas específicas de prevenção.
  - Avaliação dos riscos em adegas: análise dos riscos; perigos em cada etapa do fluxograma.

### Bibliografia recomendada

1. Associação Empresarial de Portugal, Manual de Formação: Higiene e Segurança no Trabalho, AEP, 2004.
2. Miguel, A. , Manual de Higiene e Segurança no Trabalho, Porto Editora, 2005.
3. Veiga, R. , Metodologias de Avaliação dos Riscos Profissionais. Verlag Dashöfer, 2006.
4. André, S. , Avaliação de riscos em adegas cooperativas: guia de apoio. (Segurança e Saúde no Trabalho. Divulgação; 21). Lisboa, Autoridade para as Condições do Trabalho, 2009. 65p.
5. Leveau, J. Y. ; Bouix M. (1999). Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries. Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires. Editions TEC.

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas Teórico-Práticas: baseadas nos métodos expositivo, ativo e também interrogativo. Estudo de casos práticos de situações de limpeza e desinfeção. Serão também colocadas situações hipotéticas de risco em operações no campo e na adega, para resolver através de fichas de trabalho. Visita de estudo a uma adega.

### Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
  - Prova Intercalar Escrita - 35% (Avaliação escrita dos conteúdos lecionados (I Parte).)
  - Prova Intercalar Escrita - 35% (Avaliação escrita dos conteúdos lecionados (II Parte).)
  - Trabalhos Práticos - 30% (Fichas de trabalho e relatórios de trabalhos laboratoriais e da visita de estudo.)
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100% (Exame escrito sobre todas a matéria teórico-prática lecionada.)

### Língua em que é ministrada

Português

## Validação Eletrónica

Ermelinda Lopes Pereira, Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Vitor Manuel Ramalheira Martins	António Castro Ribeiro	José Carlos Batista Couto Barbosa
17-01-2024	18-01-2024	27-01-2024	28-01-2024