

Unidade Curricular	Restauração Pública e Coletiva	Área Científica	Hotelaria e Restauração
CTeSP em	Alimentação Saudável	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	1
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 75 O - -
Nível	0-1	Créditos ECTS	6.0
Código	4050-744-1103-00-23		

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) Andre Eduardo de Magalhaes Carneiro

#### Resultados da aprendizagem e competências

- No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Conhecer as etapas de produção na restauração pública e coletiva
  2. Executar as funções do dietista relacionadas com os sistemas de autocontrolo
  3. Implementar sistemas de rastreabilidade
  4. Realizar formações aos manipuladores de alimentos
  5. Efetuar análises organolépticas
  6. Planear ementas equilibradas e adaptadas ao público alvo
  7. Elaborar fichas técnicas de forma completa e sistemática
  8. Elaborar e Garantir as cláusulas do contrato entre o cliente e a empresa

#### Pré-requisitos

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

#### Conteúdo da unidade curricular

Abordagem das áreas de intervenção do Nutricionista em Restauração Pública e Coletiva

#### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Processo de Produção na Restauração
2. Sistemas de Autocontrolo aplicados à restauração
3. Rastreabilidade
4. Responsabilidade dos operadores das empresas de restauração
5. Planeamento de ementas e fichas técnicas nas diferentes faixas etárias
6. Relações comerciais em Restauração Pública e Coletiva

#### Bibliografia recomendada

1. Journal of Food Safety, disponível em <http://www.blackwellpublishing.com/journal.asp?ref=0149-6085&site=1>
2. Journal of Food Quality, disponível em <http://www.blackwellpublishing.com/journal.asp?ref=0146-9428>
3. Vaclavik VA, Cristian WE (2008). Essentials of food science. Reino Unido: Springer.
4. Fernandes E, Lopes da Silva MF, Ramalhosa E (2012). Sistemas de gestão da segurança alimentar. Portugal: Edições Silabo.
5. Bolton DJ, Maunsell B (2006). Guia para controlo da segurança alimentar em restaurantes europeus. Portugal: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

#### Métodos de ensino e de aprendizagem

Os conteúdos programáticos serão lecionados de forma expositiva, sendo incentivado o debate, a análise e reflexões de situações práticas, promovendo a participação ativa do estudante no processo de aprendizagem. Serão realizados trabalhos de campo (aplicação in loco dos conteúdos programáticos), bem como efetuada orientação tutorial dos trabalhos autónomos do estudante.

#### Alternativas de avaliação

- Avaliação - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 50% (Componente Teórico-prática: a ser realizado na época de exames. Nota mínima aplicável.)
  - Trabalhos Práticos - 50% (Componente Trabalho de Campo: não é passível de ser avaliado por exame. Nota mínima aplicável.)

#### Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

#### Validação Eletrónica

Andre Eduardo de Magalhaes Carneiro	Vera Alexandra Ferro Lebres	Luis Migue Fernandes Nascimento	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
30-11-2023	06-12-2023	06-12-2023	06-12-2023