



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000058] Higiene e Segurança Alimentar

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21
Unidade Curricular: [1000058] Higiene e Segurança Alimentar

[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano Curricular	[2] Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Hotelaria e Restauração,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	3	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	5		

Curso [8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)
Plano [2] Oficial 2020
Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico 0036:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0020:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0066:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0140:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome JOÃO CARLOS PROSTES DA FONSECA VILLA DE BRITO

5. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

Esta disciplina pretende transmitir conhecimentos aos futuros profissionais, que assegurem procedimentos para uma postura responsável, no que respeita à segurança alimentar. Será dado destaque aos Pré-Requisitos que os estabelecimentos devem ter, para uma correcta implementação de sistemas de segurança alimentar. Pretende-se igualmente que os estudantes consigam aplicar, na produção alimentar, de todos os conhecimentos adquiridos em microbiologia e toxicologia alimentar, salvaguardando a saúde dos consumidores e valorizando os aspectos nutritivos e gastronómicos dos alimentos. Serão abordadas matérias relativas à recepção e controlo de qualidade organoléptica dos alimentos, armazenamento, confecção e distribuição de alimentos, assim como a regras de higiene e

matérias relativas a equipamentos e instalações. Os alunos serão ainda habilitados com os conhecimentos necessários para a gestão correcta de Sistemas de Higiene e Segurança Alimentar, com particular destaque para o Sistema HACCP

6. Learning Outcomes of the curricular unit

The main objectives of this curricular unit are to transmit knowledge to future professionals. Emphasis will be placed to the Prerequisites Programs that establishments must have for a correct implementation of food safety systems. It is also intended that students be able to apply in food production, all the knowledge acquired in microbiology and food toxicology, safeguarding the health of consumers and emphasizing the nutritional aspects of food and gastronomy. We will address issues relating the acceptance and control of organoleptic quality of food, storage, preparation and distribution of food and the hygiene rules and matters relating to equipment and facilities. Students will also be enabled with the knowledge necessary for the correct management systems for food safety and hygiene, with particular emphasis to the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Will be also focused relating aspects, concerning the most important legislation in this area.

7. Conteúdos programáticos

1. Principais conceitos em higiene e segurança alimentar
2. Conceito de Doenças de Origem Alimentar
3. Epidemiologia das Doenças de Origem Alimentar
4. Factores críticos associados às Doenças de Origem Alimentar
5. Perigos microbiológicos, físicos e químicos
- 5.1 Etiopatogenia das principais doenças de origem alimentar
6. Legislação relacionada com a Higiene e Segurança Alimentar
7. Pré-requisitos para implementação de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar
8. Guias de boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar
9. Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- 9.1 Conceitos e definições; 9.2 Bases para a Implementação do Sistema HACCP; 9.3 Os 7 Princípios do Codex Alimentarius; 9.4 Elaboração de Planos HACCP e sua aplicação prática

8. Syllabus

1. Key concepts in food hygiene and safety
2. Definition of foodborne diseases
3. Epidemiology of foodborne diseases
4. Critical factors associated with foodborne diseases
5. Microbiological hazards, chemical and physical
- 5.1 Etiopathogenesis of principal food-borne diseases
6. Legislation related to the Food Safety and Hygiene
7. Prerequisites for implementation the Management Systems for Food Safety
8. Guides of good practice for Food Safety and Hygiene
9. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- 9.1 Concepts and definitions; 9.2 Basis for the Implementation of the HACCP System; 9.3 The 7 Principles of the Codex Alimentarius; 9.4 Preparation of HACCP Plans and its practical application

9. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

A coerência dos conteúdos programáticos com os objectivos da disciplina é evidenciada através dos seguintes pontos do programa:

- 1- Epidemiologia alimentar de modo a que os alunos tenham a percepção concreta da realidade.
- 2- Factores de risco para a ocorrência de doenças de origem alimentar (DOA), aprendendo assim a relacionar os conhecimentos de microbiologia e toxicologia, de modo a conhecerem os métodos de prevenção das DOA.
- 3- Conhecimento dos programas de pré-requisitos e da aplicação prática dos sistemas de HACCP, de modo a estarem preparados para a implementação dos mesmos, quando assim solicitado na futura actividade profissional
- 4- Conhecimento da Legislação de referencia na área da higiene e segurança alimentar, precavendo assim situações de incumprimento legal durante a futura actividade profissional
- 5- Investigação e estudo de guias de boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar para uma correcta elaboração e implementação em situações profissionais

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

The syllabus coherence with the curricular unit's objectives, is evidenced through the following points of the program:

- 1 - Epidemiology of food such that the students have a concrete perception of reality.
- 2 - Risk factors for the occurrence of foodborne diseases (FBD), thus learning to relate their knowledge of microbiology and toxicology, so as to know the methods of prevention of FBD.
- 3 - Knowledge of the pre-requisites so is prepared for the implementation thereof when so requested in future work.
- 4 - Knowledge of the law reference in the food hygiene and safety, thus avoiding situations of legal failure during the forthcoming professional activity.
- 5 - Research and study guides of good practices of Food Hygiene and Safety for proper development and implementation in business situations.
- 6 - Knowledge and practical application of HACCP systems for the proper safeguard consumers' health

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

As aulas de carácter predominantemente teórico, serão leccionadas através do método expositivo-interrogativo, sendo incentivada e estimulada a participação dos alunos. Serão também utilizadas slides, filmes e outro material audio-visual, para completar e aprofundar a compreensão das aulas leccionadas.

Será solicitada a realização de trabalhos por forma a solidificar os conhecimentos teóricos e estimular a investigação técnico-científica, assim como a aquisição de capacidades de exposição escrita e oral.

Os alunos serão avaliados de dois modos:

Avaliação em regime de Avaliação contínua:

Frequência escrita - 60%

Avaliação formativa e resultado de trabalhos propostos $\hat{=}$ 40%

Se a nota final da avaliação contínua for inferior a 9,5 o aluno terá de efectuar o exame final à Disciplina.

Avaliação em regime de Exame final:

Os alunos avaliados por este regime realizarão um único exame final no final do semestre cotado de 0 a 20.

12.Teaching methodologies (including evaluation)

The predominantly theory lessons will be lectured through the expository and questioning method, and is encouraged and stimulated student participation. Will also be used slides, films and other audio-visual material to complement the lectures.

Will be required development of written works in order to solidify the theoretical knowledge and stimulate scientific and technical research, as well as the acquisition of presentation skills written and oral.

Students will be assessed in two ways:

Evaluation system of continuous assessment:

Written test - 60%

Formative assessment and result of the proposed written work - 40%

Assessment under the Final Exam:

The students under this scheme will hold one final exam at the end of the semester quoted 0-20

13.Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

O método expositivo-interrogativo apoia a transmissão de conhecimentos associados aos diferentes objectivos do programa, aproveitando a utilização dos meios audiovisuais para a compreensão prática das várias matérias leccionadas. Também a elaboração de trabalhos dentro da área da segurança alimentar estimula os alunos para a investigação técnico científica e para o conhecimento da realidade prática, em relação aos temas propostos para os trabalhos.

14.Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

The lecture with the method expositive-interrogative supports the transmission of knowledge related with the several program objectives. The use of audiovisual media also supports the practical understanding of the various subjects.

The development of written works, related with the food safety, encourages students to research scientific and technical knowledge to practical reality, in relation to the proposed themes for the work

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

1.FDA (2017). Food Code 2017. U. S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration. Washington, DC, 20204. USA; 2.APHORT Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo(2008). Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar, aplicação dos princípios de HACCP para a hotelaria e

restauração; 3.Bolton, D. & Maunsell, B. (2004). Guia para controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus. Dublin: Teagasc, The National Food Centre; 4.FORSHYTE, S. J. (2002). Microbiologia da Segurança Alimentar. Artmed Editora, S.A. Porto Alegre (Brasil); 5.Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia L 139/1; 6.WHO/FAO, Codex Alimentarius (2003). Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. Rome: Codex Alimentarius Commission;

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

No caso da substituição temporária das atividades letivas presenciais, a metodologia de ensino expositiva é alterada, passando a contar com sessões síncronas e assíncronas via plataformas de comunicação adequadas (moodle, email, zoom, etc) , bem como a utilização de recursos das plataformas como fóruns e debates, a título de exemplo. As metodologias de ensino acima descritas não alteram a demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da Unidade Curricular. As avaliações não sofrerão qualquer alteração à metodologia da avaliação prevista em regime presencial.

Inválido para efeito de certificação