



# Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [10007] Epidemiologia e Saúde Pública

## 1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21  
Unidade Curricular: [10007] Epidemiologia e Saúde Pública

## 4.Docentes

### Docentes Responsáveis

Nome ANTÓNIO EDUARDO BRUNO LOPES JOÃO  
Nome CARLOS FERNANDO SANTIAGO NETO BRANDÃO  
Nome MARIA MANUELA MENDES GUERRA

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

Pretende-se que os estudantes adquiram conhecimentos gerais sobre epidemiologia das doenças transmitidas pelos alimentos (DTA), nomeadamente:

A Entender o conceito de epidemiologia e de DTA;

B Entender os conceitos de perigo e de risco e de sistema de análise de risco (avaliação, gestão e comunicação);

C Conhecer os principais agentes biológicos, químicos e físicos associados às DTA;

D Conhecer os principais indicadores epidemiológicos (medidas de prevalência e incidência, taxas de mortalidade, letalidade e morbilidade);

E Entender o conceito de vigilância epidemiológica e conhecer as principais bases de dados e os mecanismos de vigilância epidemiológica das DTA.

Pretende-se ainda que os estudantes desenvolvam competências relacionadas com o planeamento e execução de estudos epidemiológicos, incluindo:

F Estabelecimento de hipóteses adequadas a serem testadas em estudos de causa/efeito;

G Colheita, análise e interpretação dos dados.

## 6.Learning Outcomes of the curricular unit

A It is intended that students acquire general knowledge about the epidemiology of foodborne diseases (FBD), namely:

To Understanding the concept of epidemiology and FBD;

B Understand the concepts of hazard and risk and the risk analysis system(assessment, management and communication);

C Know the main biological, chemical and physical risks associated with FBD;

D Know the main epidemiological indicators (measures of prevalence and incidence, mortality, morbidity and mortality);

And understand the concept of epidemiological surveillance and to know the major databases and mechanisms for the epidemiological surveillance of FBD.

It is also intended that students develop skills related to planning and implementation of epidemiological studies, including:

F Establishment of appropriate assumptions to be tested in studies of cause / effect;

G Collection, analysis and interpretation of data.

## 7. Conteúdos programáticos

### 1. DOENÇAS TRANSMITIDAS PELOS ALIMENTOS (DTA) E EPIDEMIOLOGIA DAS DTA:

¿ Conceito e objectivos;

### 2. OS PERIGOS SANITÁRIOS DA CADEIA ALIMENTAR:

¿ Conceitos de perigo e de risco;

¿ Sistema de análise de risco: avaliação, gestão e comunicação de risco;

¿ Perigos biológicos, químicos e físicos;

¿ Toxinfecções alimentares e doenças transmitidas por via alimentar de origem bacteriana, vírica e parasitária;

¿ Comunicação de riscos sanitários da cadeia alimentar;

¿ Sistema de rastreabilidade e de alerta rápido.

### 3. PRINCIPAIS INDICADORES EPIDEMIOLÓGICOS:

¿ Medidas de Prevalência e de Incidência;

¿ Taxas de mortalidade, letalidade e morbilidade.

### 4. ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS:

¿ População alvo, população em estudo e amostra;

¿ Amostragem (Termos e conceitos; Processos de amostragem; Representatividade e dimensão de uma amostra; Cálculo da dimensão de uma amostra-abordagens qualitativas e quantitativas);

¿ Estudos longitudinais prospectivos (Cohort) e retrospectivos (Case control) e estudos transvers

## 8. Syllabus

. Foodborne Diseases AND EPIDEMIOLOGY :

¿ Concept and objectives;

## 2. THE DANGERS OF the HEALTH FOOD CHAIN:

¿ Concepts of hazard and risk;

¿ System risk analysis, assessment, management and risk communication;

¿ biological hazards, chemical and physical;

¿ food poisoning and diseases transmitted via food of bacterial, viral and parasitic;

¿ Communication of health risks in the food chain;

¿ Traceability system and rapid alert systems.

## 3. EPIDEMIOLOGICAL INDICATORS:

¿ Measures Prevalence and Incidence;

¿ Mortality rates, mortality and morbidity.

## 4. EPIDEMIOLOGIC STUDIES:

¿ Target population, study population and sample;

¿ Representativeness and size of a sample;

¿ Longitudinal prospective (cohort) and retrospective (Case Control) and cross-sectional studies;

¿ Identification of risk factors (measures of association): Relative risk and odds ratio.

¿ Epidemiological studies - inference.

## 5. INTERPRETATION OF DIAGNOSTIC TESTS:

¿ Sensitivity and specificity;

¿ Predictive

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

Nas secções precedentes os objectivos e competências estão identificados por letras e o conteúdo está devidamente numerado. À semelhança de uma matriz de alinhamento poderá assim observar-se para que competência é que os conteúdos programáticos contribuem:

1-A

2, 3-B

2-C; 4-B, E e F

5-G

6 -D,E,F

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

In previous sections the objectives and competencies are identified by letters and the content is properly numbered. Like an array of alignment can therefore be noted that competence is contributing to the program content:

1-A

2, 3-B

2-C; 4-B, E e F

5 - G

6, 7, D, E, F

#### **11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

Os conteúdos são leccionados recorrendo a uma metodologia de exposição teórica dos conteúdos, bem como elaboração de trabalhos individuais e resolução de exercícios.

Avaliação contínua: Prova de avaliação no final da unidade curricular, com ponderação de 70% (nota mínima: 9,5 valores); Trabalho, com ponderação de 30% (nota mínima: 9,5 valores)

Avaliação em regime de exame final: Prova de avaliação no final da unidade curricular, com ponderação de 100%

#### **12. Teaching methodologies (including evaluation)**

The content is lectured using a methodology predominantly expositive, as well as the development of individual and problem solving.

Ongoing evaluation: Evidence of assessment at the end of the course, with weighting of 70% (minimum score: 9.5) Working with weighting of 30% (minimum score: 9.5)

Assessment under the final exam: Proof of assessment at the end of the course, with 100% weighting

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

Através das metodologias de ensino utilizadas os estudantes poderão alcançar os objectivos definidos, uma vez que são utilizados diferentes métodos que permitem ao docente interagir com os estudantes de forma participativa e interativa.

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

Through the teaching methodologies used, students can achieve the objectives defined, since different methods are used that allow the teacher to interact with students in a participatory and interactive

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

Sofos, J. (2014). Advances in Microbial Food Safety, Elsevier.

FAO/WHO (2014). Report of a Joint FAO/WHO Expert Meeting Microbiological Risk Assessment Series, No. 23, World Health Organization, , ISBN-13 9789241564700

Batt,C.; Tortorelo, M. (2014). Encyclopida of food microbiology, Academic Press.

Smith, J., Charter, E. (2010). Functional food product development. Chichester : Wiley-Blackwell.

Cole, M. (2004).Food safety objectives ¿ Concept and current status, Mitt. Lebensm. Hyg.

Gorris, L. (2004). Performance objectives and performance criteria ¿ Two sides of the food chain, Mitt. Lebensm.

Bhopal,S. (2008).Concepts of Epidemiology, Oxford University Press. ISBN:9780199543144

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

se necessário avaliação online