Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [10012] Legislação e Normalização

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo:	2020-21
Unidade Curricular:	[10012] Legislação e Normalização

4.Docentes

Docentes Responsáveis	
Nome	JOSÉ MIGUEL PESTANA ASSUNÇÃO

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

Distinguir legislação de normalização;

Pesquisar e intepretar de modo autonómo legislação europeia e nacional aplicável ao setor alimentar, referente à composição, qualidade e segurança dos alimentos e à qualidade dos serviços de restauração;

Adquirir conhecimentos dos princípios e regras de funcionamento do mercado Europeu e orientações atuais da legislação nacional e comunitária referente a composição e qualidade dos géneros alimentícios;

Conhecer a legislação da rotulagem dos géneros alimentícios com enfoque na alergia alimentar no setor da restauração;

Identificar os diferentes tipos de normas: internacionais, europeias e nacionais

6.Learning Outcomes of the curricular unit

To define standardization and legislation;

To search and to interpret autonomously European and National legislation applicable to the food sector, relating to the composition, quality and safety of food and the quality of catering services;

To acquire knowledge of the principles and rules governing the functioning of the European market and current guidelines for National and Community legislation on the composition and quality of foodstuffs;

To know the legislation on food labeling with a focus on food allergy in the catering sector;

To identify the different types of standards: international, european and national

Inválido para efeito de certificação

7.Conteúdos programáticos

1. Portais de consulta de legislação e de referenciais normativos

Portais das autoridades nacionais e europeias

Outros portais revelantes (ASAE)

Metodologias de pesquisa e aquisição de diplomas legais e de referenciais normativos

2. Processo legislativo e normalização

Estrutura legislativa europeia

Estrutura legislativa nacional

Entrosamento da legislação nacional com a legislação da UE

3. Legislação Alimentar

Nova abordagem da legislação alimentar

Livro verde e livro branco

Questões essenciais e não essenciais

4. Legislação transversal e setorial mais relevante

Pacote de higiene

Rotulagem dos géneros alimentícios

Legislação de cada grupo de alimentos

Legislação apilcável à restauração e bebidas

Licenciamento

5. Normalização

Conceito de norma

Tipos de normas

Exemplos de referenciais normativos

6. Estudos de casos do setor da restauração recorrendo à aplicação da legislação alimentar em vigor.

Inválido para efeito de certificação

8.Syllabus

1. Sites for consultation of legislation and normative references

Sites of national and European authorities

Other important site (ASAE)

Research methodologies and acquisition of legal guidelines and normative references

2. Legislative process and standardization

European legislative framework

National legislative framework

Linking of national legislation with EU legislation

3. Food Legislation

New approach to food law

Green paper and white paper

Essential and non-essential issues

4. More relevant cross-sectoral legislation

Hygiene package

Labeling of foodstuffs

Legislation of each food group

Legislation applicable to catering and beverages

Licensing

5. Standardization

Definition of norm

Types of standards

Examples of normative references

6. Case studies of the catering sector using the current food law in force

Inválido para efeito de certificação

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

Esta unidade curricular fornece conhecimentos e competências para o uso de legislação e normalização (1,2,3,4,5). Na abordagem prática os regulamentos (CE) nº 178/2002, nº 852/2004, nº 1881/2006 e nº 1169/2011 para resolução dos casos de estudo (6).

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

This curricular unit provides knowledge and skills for the use of legislation and standardization (1,2,3,4,5). In the practical approach, regulations (EC) nº 178/2002, nº 852/2004, nº 1881/2006 and nº 1169/2011 to solve the cases of study (6).

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Aulas teóricas: análise e discussão dos conteúdos programáticos

Aulas teórico-práticas: desenvolvimento de competências no âmbito da UC através de resolução de fichas de exercícios- estudo de casos e um trabalho de grupo sobre legislação aplicável a um género alimentício.

Avaliação contínua:

Componente Teórica- CT (50%): um teste escrito no final da unidade curricular. É exigida aprovação com classificação mínima final de 9,50 valores.

Componente Prática- CP (50%): através da apreciação de um trabalho de grupo (50% de CP, em que 25% para trabalho escrito e 25% para apresentação oral). Nota mínima de 9,50 valores.

A classificação final (CF) será:

CF= 50% CT + 50% CP

Avaliação por Exame:

Componente teórica/prática (100%): exame escrito (nota mínima 9,50 valores).

12.Teaching methodologies (including evaluation)

Lecture: review and discussion of the syllabus

Theoretical classes: analysis and discussion of the programmatic contents

Theoretical-practical lessons: development of competences within the scope of the UC through problem solving - case studies and a group work on legislation applicable to foodstuffs

Continuous evaluation:

Theoretical component- CT (50%): a written test at the end of the course unit. Approval is required with minimum rating of 9.5 final values.

Practical component - CP (50%): through the assessment of a group work (50% CP, in which 25% for written work and 25% for oral presentation). Minimum note is 9.5 values.

The final classification (CF) will be:

CF = 50% CT + 50% CP

Exam Assessment:

Theoretical / practical component (100%): written exam (minimum note: 9.50 points).

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

Através das metodologias de ensino utilizadas, expositivas e técnicas de exploração, nomeadamente na Internet, os estudantes poderão alcançar os objetivos desta UC, uma vez que são utilizados diferentes métodos que suportam a interacção docente/discente de forma participativa, nomeadamente no respeitante à resolução de casos de estudo.

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

Inválido para efeito de certificação

The teaching methodologies used, allow students can achieve the goals of this curricular unit, since different methods are used support the interactions teacher/student namely the study cases.¿¿¿¿¿

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

Livro Branco sobre segurança dos alimentos, 2000.

Regulamento nº1881/2006, fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

Regulamento nº 178/2002 - Food Law

Regulamentos nº 852,853,854/2004 - Pacote de higiene

Regulamento nº 1169/2011 - rotulagem dos géneros alimentícios

Decreto de lei nº 10/2015, aprova o regime o regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração

Decreto de lei nº 113/2006, incumprimento dos requisitos legais e contra-ordenações

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

Em virtude 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.

A avaliação contínua da UC não sofre alterações decorrentes da substituição temporária das atividades letivas presenciais, mantendo-se os elementos de avaliação e as respetivas ponderações, que se descrevem: dois momentos de avaliação com a ponderação de 50% para o trabalho prático e 50% para o teste de frequência.

Avaliação por Exame:

Componente teórica/prática (100%): exame escrito (nota mínima 9,50 valores).

Inválido para efeito de certificação