

JHJ



TeSP - Qualidade Alimentar

Técnico Superior Profissional

Plano: Aviso nº 1950/2016 - 18/02/2016

Ficha da Unidade Curricular: Higiene e Segurança Alimentar

ECTS: 4; Horas - Totais: 108.0, Contacto e Tipologia, TP:45.0;

Ano|Semestre: 2|S1; Ramo: Tronco comum;

Tipo: Obrigatória; Interação: Presencial; Código: 616921

Área de educação e formação: Indústrias alimentares

Docente Responsável

José Manuel Quelhas Antunes, Professor Adjunto

Docente e horas de contacto

José Manuel Quelhas Antunes, Professor Adjunto, TP: 45;

Objetivos de Aprendizagem

Adquirir conhecimentos sobre a implementação e aplicação das regras básicas de higiene e segurança industrial e alimentar. Intervir ativamente na implementação das normas de qualidade e segurança alimentar. Acompanhar a implementação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controlo

Conteúdos Programáticos

1. Segurança alimentar - definições, evolução, legislação e normas
2. Perigos alimentares - perigos biológicos, químicos e físicos
3. Pré-requisitos do sistema HACCP - boas práticas, organização, mercadorias, limpeza e desinfeção e plano de controlo de pragas
4. HACCP - conceitos e princípios, implementação do sistema, aplicação dos princípios e documentação.
5. Gestão da qualidade alimentar

Conteúdos Programáticos (detalhado)

1. Segurança alimentar.
 - 1.1. Definições.
 - 1.1.1 Segurança alimentar – HACCP
 - 1.1.2 Diferença entre autocontrolo e HACCP
 - 1.1.3 Indústrias alimentares
 - 1.2 Evolução do sistema HACCP
 - 1.2.1 Origem e história do sistema HACCP
 - 1.2.2 O sistema HACCP original
 - 1.3. Legislação e normas
 - 1.3.1 Listagem da legislação e normas
 - 1.3.2 Regulamentos CE
2. Perigos alimentares
 - 2.1. Perigos biológicos
 - 2.1.1 Introdução

- 2.1.2 Breves noções de microbiologia
- 2.1.3 Microorganismos
- 2.2. Perigos químicos
 - 2.2.1 Introdução
 - 2.2.2 Produtos tóxicos naturais dos alimentos
 - 2.2.3 Metais pesados
 - 2.2.4 Resíduos de pesticidas
 - 2.2.5 Aditivos alimentares
- 2.3. Perigos físicos
- 3. Pré-requisitos do sistema HACCP
 - 3.1. Boas práticas de higiene
 - 3.1.1 Higiene pessoal
 - 3.1.2 Higiene das instalações e equipamentos
 - 3.1.3 Higiene da produção
 - 3.2 Organização das instalações
 - 3.2.1 Layouts
 - 3.2.2 Circuitos
 - 3.3. Mercadorias
 - 3.3.1 Escolha de mercadorias
 - 3.3.2 Receção de mercadorias
 - 3.3.3 Armazenamento de mercadorias
 - 3.4 Limpeza e desinfeção
 - 3.4.1 Conceitos gerais
 - 3.4.2 Tipos de sujidade
 - 3.4.3 Produtos e utensílios de limpeza
 - 3.4.4 Higienização
 - 3.4.5 Procedimentos de higienização
 - 3.4.6 Métodos de desinfeção
 - 3.4.7 Planos de higienização
 - 3.5. Plano de controlo de pragas
- 4. HACCP
 - 4.1. Conceitos e princípios
 - 4.1.1 Conceitos
 - 4.1.2 Os 7 princípios do HACCP
 - 4.2 Implementação do sistema HACCP / autocontrolo
 - 4.2.1. Desenvolvimento do plano autocontrolo
 - 4.3 Aplicação dos princípios
 - 4.3.1 Identificação do produto
 - 4.3.2 Identificação dos perigos
 - 4.3.3 Medidas preventivas
 - 4.3.4 Pontos críticos de controlo
 - 4.3.5 Limites críticos
 - 4.3.6 Medidas de controlo e acções corretivas
 - 4.3.7 Documentação de controlo
 - 4.4. Documentação
 - 4.4.1 Dossier autocontrolo/ HACCP
- 5. Gestão da qualidade alimentar
 - 5.1. A norma ISO 22000

Metodologias de avaliação

Realização de uma prova escrita sobre os temas abordados em época de Avaliação Contínua e de Avaliação Final.

Bibliografia recomendada

- Mortimore, S. (2015). *HACCP - A food industry briefing*. : Wiley-Blackwell
- Monteiro, V. (2010). *Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos*. Lisboa: Lidel

Metodologias de ensino

Aulas teórico-práticas em que se expõem os conceitos relativos à disciplina e em que se realiza a análise alguns casos de estudo.

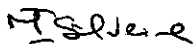
Língua de ensino

Português

Docente Responsável



Diretor de Curso, Comissão de Curso



Conselho Técnico-Científico

