

- Funcionamento da Unidade Curricular
- Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar

Introdução à Engenharia Alimentar

Aula 1 – 25/02/08

Página da disciplina

- <http://www.esac.pt/noronha/IntSegAlim/>
 - Avisos (alterações, notas, etc...)
 - Descritor
 - Sumários e apontamentos
 - Links internet
 - Ligações a outras páginas

Modo de avaliação

- Módulo 1: Pré-requisitos à implementação do sistema HACCP
 - Peso: 50%*
 - Avaliação: Teste escrito (50%) Trabalhos propostos aos alunos (50%)
 - **Teste escrito – 31/03/08**
- Módulo 2: Implementação do sistema HACCP
 - Peso: 50%*
 - Avaliação: Teste escrito (50%) Trabalhos propostos aos alunos (50%)
 - **Teste escrito – 28/04/08***
 - **Apresentações trabalho de grupo (HACCP) – 28/04/08***

* **Acordado com os alunos na aula**

Conteúdos

- Módulo I
 - Segurança Higiene e Qualidade Alimentar
 - Legislação alimentar
 - Boas práticas de Higiene e de Fabrico
- Módulo II
 - Sistema HACCP

Competências e Resultados de Aprendizagem

- Competência 1 - Demonstra conhecer os principais requisitos legais relativos à produção de alimentos seguros
 - RA1 - Demonstra conhecer a principal legislação comunitária relativa à segurança alimentar.
 - RA2 - Pesquisa e analisa autonomamente e com espírito crítico legislação
 - RA3- Identifica os pré-requisitos à implementação do sistema HACCP

Competências e Resultados de Aprendizagem

- Competência 2 - Implementa um sistema HACCP quando integrado numa equipa multidisciplinar
 - RA4 - Demonstra conhecer os princípios e metodologias de implementação do HACCP
 - RA5 - Prepara um plano HACCP utilizando os princípios e metodologias próprias.