Introdução à Segurança Alimentar

2010/2011

Aula 1 – 25 Fevereiro 2011

Sumário

- Funcionamento da Unidade Curricular
- Segurança Higiene e Qualidade Alimentar (intervalo)
- Perigos para a segurança dos alimentos
- Constituição Grupos de Trabalho
  - Trabalho sobre perigos biológicos

Funcionamento da Unidade Curricular

- 2 módulos
- Módulo 1 - Pré-requisitos à implementação do sistema HACCP
  - (40%)Apresentação de trabalho de grupo – 18/03/2011
  - (60%)Frequência – 25/03/2011 (1ª parte da aula)
- Módulo 2- Implementação do sistema HACCP
  - (50%) Apresentação de trabalhos de Grupo – 29/04/2011
  - (50%) Frequência – 06/05/2011

casa da higiene / casa da segurança alimentar

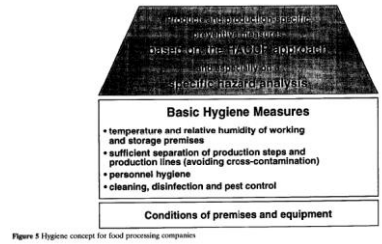
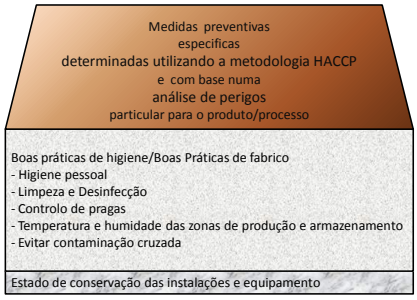


Figure 5 Hygiene concept for food processing companies

124 Food Control 1998 Volume 9 Number 2–3

F. Untermann, 1988, Microbial hazards in food. Food Control,Volume 9, Issues 2-3, April-June 1998, Pages 119-126.