

FICHA DA UNIDADE CURRICULAR
INTRODUÇÃO À SEGURANÇA ALIMENTAR

1. Caraterização

1.1 - Área científica: 541

1.2 - Tipo (*Duração*): Semestral

1.3 - Ano/Semestre: 2º A / 3º S

1.4 - Tempo de trabalho (horas):

Horas de Contacto								Projetos	Trabalhos no terreno	Estudo	Totais
T	TP	P	S	E	OT	Avaliação	Total				
	35,0				15,0	4,0	54,0		26,0	26,0	106,0

1.5 - ECTS: 4

1.6 - Docente Responsável

João Freire de Noronha

1.7 - Outros Docentes

2. Objetivos de aprendizagem

A produção e colocação no mercado de alimentos seguros é uma das principais preocupações dos consumidores, Indústria Alimentar e das entidades oficiais nacionais e comunitárias, sendo fundamental que o Tecnólogo Alimentar domine e saiba aplicar as ferramentas necessárias à produção de alimentos seguros.

Neste contexto a presente unidade curricular aborda os requisitos necessários à produção de alimentos inócuos para o consumidor sendo dado um especial ênfase aos requisitos legais aplicáveis e à implementação correcta do sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Ao terminar com sucesso esta unidade curricular o aluno demonstrará conhecer os principais requisitos legais relativos à produção de alimentos seguros e estará apto a implementar sistemas HACCP quando integrado em equipas multidisciplinares.

3. Conteúdos programáticos

Módulo 1

Segurança, Higiene e qualidade Alimentar

Perigos alimentares- Perigos biológicos, químicos e físicos

Legislação alimentar - Legislação Europeia e Nacional

Boas práticas de Higiene e de Fabrico - Segurança Alimentar em Estabelecimentos Agro- Alimentares: Projecto e Construção, Higiene Pessoal, Higienização de equipamentos e das instalações, Controlo de Pragas

Módulo II

Sistema HACCP - História, Princípios e Implementação

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

Os conteúdos programáticos estão alinhados com os objectivos de aprendizagem da unidade permitindo que os objectivos de aprendizagem sejam atingidos de uma forma lógica e sequencial. inicia-se a UC com a abordagem de alguns conceitos fundamentais, revisão de perigos para a segurança alimentar e enquadramento legal, seguindo-se uma discussão sobre as Boas práticas de higiene e de Fabrico que são pré-requisitos à correcta implementação do sistema HACCP. Por fim discute-se a aplicação do sistema HACCP como garante da segurança alimentar.

5. Metodologias de Ensino e de Avaliação

5.1 – Metodologias de Ensino

Aulas expositivas com forte componente de participação por parte dos alunos, realização de trabalhos individuais (trabalhos de casa), realização de trabalhos de grupo sobre temas seleccionados e elaboração em grupo de um plano HACCP relativo ao processo/produto desenvolvido no âmbito da unidade curricular de Projecto que decorre no mesmo semestre.

5.2 – Metodologias de Avaliação

Avaliação contínua

Avaliação por testes escritos complementada com a avaliação dos trabalhos individuais e de grupo realizados ao longo da UC.

Módulo I - Teste escrito (60%) Trabalhos propostos aos alunos (40%)

Módulo II - Teste escrito (50%) Trabalhos propostos aos alunos (50%)

Cada módulo tem um peso de 50% na nota final

Nota final= 0,5* M1 + 0,5* M2

Avaliação em exame final

Teste escrito

Caso o aluno tenha frequentado a UC por avaliação contínua serão aproveitados os módulos com classificação e os resultados dos trabalhos efetuados.

6. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

A utilização do método expositivo permite a introdução de novos conceitos e informação de base. A realização de trabalhos individuais e de grupo permite desenvolver capacidades de pesquisa de informação e de síntese que, sendo de aplicação transversais, são particularmente importantes numa área como a da segurança alimentar em que a produção constante de conhecimento técnico-científico e a frequente alteração no quadro legal obrigam a que o profissional tenha de ter as ferramentas que lhe permitam estar constantemente actualizado.

Dado a elaboração de planos/sistemas HACCP ser uma tarefa que na indústria alimentar deverá ser efectuada por equipas interdisciplinares, é coerente a elaboração de um plano HACCP em grupo.

7. Bibliografia

7.1 – Bibliografia de base

Apontamentos a fornecer pelo docente e a disponibilizar na página www.esac.pt/noronha

BAPTISTA, P. e SARAIVA, J. – Higiene Pessoal na Indústria Alimentar. Guimarães: Forvisão, 2003

NORONHA, J. e BAPTISTA, P. – Segurança Alimentar em Estabelecimentos Agro-Alimentares: Projecto e Construção. Guimarães: Forvisão, 2003.

NORONHA, J.F. [et al.] – Boas práticas de fabrico em queijarias tradicionais. Coimbra Escola Superior Agrária de Coimbra. 2006 ISBN 972-99205-1-6

BAPTISTA, P. – Higienização de Equipamentos e Instalações na Indústria Alimentar. Guimarães: Forvisão. 2003

BAPTISTA, P., NORONHA, J., OLIVEIRA, J. e SARAIVA, J. – Sistemas Genéricos de HACCP. Guimarães: Forvisão, 2003.

7.2 – Bibliografia complementar

PIERSON, M.D. (Ed.) - HACCP: principles and applications. New York, EUA: Chapman and Hall, 1992

MORTIMORE S. e WALLACE C. - HACCP: a practical approach. 2nd ed. London, R.U.: A Chapman & Hall Food Science Book, 1998.

PEARSON, A. M. (Ed.) – HACCP in meat, poultry and fish processing. London: Blackie Academic & Professional. 1995.

SHAPTON., D.A. Safe processing of foods: principles and practices. Oxford: Butterworth-Heinemann, 1991

ASQ Food, Drug & Cosmetics Division – HACCP – Manual del auditor de calidad. Zaragoza, Espanha: Editorial ACRIBIA, S.A., 2003.

MOLL, M e MOLL, N. – Compendio de riesgos alimentarios. Zaragoza, Espanha: Editorial ACRIBIA, S.A., 2006.

Nos Serviços Académicos consta lista de movimentos, via Gestão Documental, realizados sequencialmente pelo Responsável da UC/UF, Director/Coordenador de Curso, Conselho Técnico-Científico e Presidente da ESAC, de acordo com o disposto no Regulamento de Avaliação do Aproveitamento dos Estudantes.

(O Responsável pelos Serviços Académicos)

ESAC, ____ / ____ / ____

A PRESENTE FICHA SÓ É VÁLIDA APÓS CARIMBO DOS SERVIÇOS DA ESAC, DEPOIS DE CUMPRIDOS TODOS OS PROCEDIMENTOS INTERNOS.