

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	---	-----------------------------

<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira						
<i>Unidade curricular (UC)</i>	Segurança e Higiene Alimentar						
<i>Ano letivo</i>	2023/2024	<i>Ano</i>	1	<i>Período</i>	1º semestre	<i>ECTS</i>	4
<i>Regime</i>	Obrigatório	<i>Tempo de trabalho (horas)</i>		Total: 111	Contacto: 45		
<i>Docente(s)</i>	Ivo Oliveira						
<input checked="" type="checkbox"/> <i>Responsável</i> <input type="checkbox"/> <i>Coordenador(a)</i> <input type="checkbox"/> <i>Regente</i>	<i>da UC ou</i> <i>Área/Grupo Disciplinar</i> <i>(cf. situação de cada Escola)</i>	Maximiano José Prata Ribeiro					

## GFUC PREVISTO

### 1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Pretende-se que o estudante adquira noções básicas de higiene e segurança da produção alimentar, de forma a colaborar na elaboração de sistemas pró-ativos de qualidade alimentar, de forma a salvaguardar a segurança dos alimentos e garantir a saúde pública. O aluno deverá ser capaz de participar, organizar, planificar e supervisionar a implementação de sistemas de controlo e higiene alimentar, segundo normas de segurança. A Unidade Curricular pretende desenvolver nos alunos competências sistémicas, académicas, operacionais, assim como competências do domínio instrumental.

### 2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

#### **Fundamentos de Higiene**

##### **Higiene Pessoal**

- Higiene Individual
- Comportamento Pessoal
- Higiene das Mãos
- Exames Médicos


##### **Higiene das Instalações**

- Higiene dos locais onde se manipulam alimentos
- Instalações sanitárias
- Sala de refeições

##### **Higiene Alimentar**

- Receção de mercadorias
- Armazenagem
- Câmaras frigoríficas
- Câmaras de conservação de congelados
- Preparação dos alimentos
- Alimentos crus
- Descongelação
- Preparação de refeições
- Alimentos de alto risco
- Procedimentos de limpeza e desinfeção

##### **Fundamentos de Higiene Alimentar**

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b> (GFUC)	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	--	-----------------------------

**Enquadramento conceptual às toxinfecções**

- Contaminações químicas
- Contaminações físicas
- Contaminações biológicas

**Principais microrganismos patogénicos**

- *Salmonella sp*; *Clostridium Botulinum*; *Staphiloccocus aureus*; *Clostridium perfringens*; *Listeria*

**Alergénios**

**Óleos alimentares**

**Conservação dos alimentos**

- Esterilização; Ultrapasteurização; Pasteurização; Refrigeração; Congelação; Ultracongelamento; Liofilização; Radiação; Métodos químicos

**HACCP – Hazard Analysis, Critical Control Points**


- Análise de riscos e controlo de pontos críticos
- Etapas a seguir num procedimento HACCP
- Elementos de diagnóstico de uma toxinfecção alimentar
- Elaboração de planos de autocontrolo
- Software de controlo de documentação – Sistema S.A.R.A

**3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC**

Esta unidade curricular visa contribuir para formação integral do aluno como pessoa e futuro profissional de uma área com grande especificidade como é a restauração, focando a problemática da Higiene e Segurança dos Alimentos, através dos conteúdos programáticos desenvolvidos, não só do ponto de vista pessoal, mas empresarial e legal. Para tal, o conteúdo apresentado ajuda à formação e preparação dos alunos sensibilizando-os para a necessidade do saber ser, saber estar e do saber fazer, no domínio técnico, operacional e instrumental de forma integrada e sistémica. Os conteúdos programáticos incidem diretamente sobre os objetivos da UC, de forma a que os alunos obtenham conhecimentos para desenvolverem competência operacional e instrumental. No final o aluno deverá ser capaz de forma autónoma poder vir a participar e desenvolver a sua atividade nomeadamente ao nível da organização, desenvolvimento, gestão das operações, e controlo ou aplicação de processos e de requisitos legais do sector.

**4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL**

- Apontamentos do docente, 2022
  - Breda, J., Fundamentos de Higiene Alimentar e Segurança, Edições INFT, Lisboa, 1998
  - Cousins, J., Foskett, D. Gillespie, C. – Food and Beverage Management, Prentice Hall – Pearson Education, Dorset, 2002
  - Mata, A; Dicionário de Terminologia Hoteleira- Front-Office, Edições Prefácio, Lisboa, 2000
- Complementar

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	---	-----------------------------

- ESHTe, Resumos - I Conferência em Segurança Alimentar em Restauração, Estoril, 2004
- Intermagazine - HACCP Obrigatório em 2006 in Revista Profissional de Hotelaria e Restauração, nº 162, Edições do Gosto, Novembro 2004-Luise, F. ; Emília e o Food Cost, Edições do Gosto, Lisboa, 2004
- Moser, F., Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa, 2002
- UNHISNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração, Instituto UNHISNOR, Porto, 2001

#### Webgrafia

[https://ahresp.com/app/uploads/2018/10/Codigo-CBPH\\_AHRESP.pdf](https://ahresp.com/app/uploads/2018/10/Codigo-CBPH_AHRESP.pdf)

<https://www.lisboazero.app/wp-content/uploads/2020/09/Higiene-SegurancaAlimentar-PT.pdf>

<https://www.asae.gov.pt/>

### **5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)**

O Processo de ensino aprendizagem desta Unidade Curricular será centrado no aluno, para tal, serão desenvolvidas aulas do tipo teórico-prático.

Avaliação Contínua pressupõe a realização de duas provas escritas de avaliação e a elaboração de um trabalho em grupo.

O resultado da avaliação em cada prova será expresso numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno na componente teórico-prática. A ponderação das provas escritas será de 70% da componente teórico-prática e de 30% o Trabalho de Grupo. A avaliação final à unidade curricular irá refletir a média aritmética simples das classificações obtidas da totalidade dos momentos de avaliação.

Avaliação Final: consistirá numa prova escrita (exame), que se realizará no final do ano letivo. O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores.

### **6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UC**

Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular será fundamentada em princípios de formação teórico-prática e do estudo e análise de casos reais. O método e técnica pedagógica aplicada durante as aulas será o método afirmativo com interligação entre a técnica

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b> (GFUC)	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	--	-----------------------------

expositiva e demonstrativa, cabendo ao professor a responsabilidade do reforço da aprendizagem e da coordenação das diversas ações e tarefas de simulação da técnica operacional e profissional. A metodologia pretenderá criar o espírito e a visão técnica do sector e formar a habilidade profissional para o exercício das operações de restauração e catering nos diferentes contextos.

### 7. REGIME DE ASSIDUIDADE

Será condição essencial para a realização de avaliação contínua que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 75 % das aulas..

### 8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

[ivooliveira@ipg.pt](mailto:ivooliveira@ipg.pt); Gabinete C18; Atendimento 4ª feira, 14h00-15h00

### DATA

**11 de outubro de 2023**

### ASSINATURAS

*Assinatura dos Docentes, Responsável/Coordenador(a)/Regente da UC ou Área/Grupo Disciplinar*

O(A) Docente

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)