

POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)	MODELO PED.009.03
---	--	-----------------------------

Curso	Restauração e Catering						
Unidade curricular (UC)	Segurança e Higiene Alimentar						
Ano letivo	2022/2023	Ano	1	Período	1º semestre	ECTS	4
Regime	Obrigatório	Tempo de trabalho (horas)			Total: 111	Contacto: 45	
Docente(s)	Ivo Oliveira						
<input checked="" type="checkbox"/> Responsável	da UC ou		Paula Isabel Teixeira Gonçalves Coutinho Borges				
<input type="checkbox"/> Coordenador(a)	Área/Grupo Disciplinar						
<input type="checkbox"/> Regente	(cf. situação de cada Escola)						

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 desinfecção

Fundamentos de Higiene Alimentar

	<p style="text-align: center;">GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p>	<p style="text-align: center;">MODELO PED.009.03</p>
---	--	---

Enquadramento conceptual às toxinfecções

- Contaminações químicas
- Contaminações físicas
- Contaminações biológicas

Principais microrganismos patogénicos

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

Conservação dos alimentos

- Esterilização; Ultrapasteurização; Pasteurização; Refrigeração; Congelação; Ultracongelação; 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

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., Foscett, 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
- ESHTe, Resumos - I Conferência em Segurança Alimentar em Restauração, Estoril, 2004

	<p align="center">GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p>	<p align="center">MODELO PED.009.03</p>
---	---	--

- 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://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% (25% 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 expositiva e demonstrativa, cabendo ao professor a responsabilidade do reforço da aprendizagem

	<h1 style="text-align: center;">GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</h1>	<p style="text-align: center;">MODELO PED.009.03</p>
---	---	---

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; Gabinete C18; Atendimento 2ª feira, 16h30-17h30

DATA

25 de outubro de 2022

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)