

Unidade curricular:

higiene e segurança alimentar

Curricular Unit:

Hygiene and Food Safety

Docente responsável (preencher o nome completo):

Responsible academic staff member (fill in the fullname):

helenamargaridaávila camposmarques

Objetivos da unidade curricular e competências a desenvolver (1000 caracteres):

adquirir conhecimentos teórico e prático na área da higiene e segurança alimentar, desde a sua relevância e implicações atuais até à conceção, estudo crítico e desenvolvimento de metodologias de minimização da ocorrência de perigos para a saúde do consumidor. Conhecer e interpretar a principal legislação alimentar comunitária e nacional do setor, bem como outros referenciais normativos.

Objectives of the curricular unit and competences to be developed

To achieve theoretical and field knowledge in the area of hygiene, food safety and security, from its relevance and current implications till the conception, critical study and development of methodologies that can minimize foodborne illness. To understand and interpret the main regulation concerning the food chain, as well as other kinds of normative regulation.

Conteúdos programáticos (1000 caracteres):

- Conceitos nucleares e o papel do nutricionista no âmbito da segurança alimentar
- A integração do HACCP com os sistemas de Gestão da Qualidade; Food Security e Food Safety
- Enquadramento legal e normativo
- Abordagens à Gestão da Segurança Alimentar
- Códigos de Boas Práticas; Requisitos de Higiene
- Requisitos de instalações e fluxo de processos
- Formação e Treino; Manutenção e Calibração de equipamentos
- Controlo de Pragas; Controlo de Ar, Água, Resíduos e Efluentes

- Qualificação de Fornecedores; Rastreabilidade na cadeia alimentar
- Metodologia HACCP segundo o Codex Alimentarius

- Aplicação de metodologias de Gestão da Segurança Alimentar

Syllabus

- Nuclear concepts and the role of the nutritionist in food safety scope
- HACCP and Quality Management Systems relationship and integration; Food Safety and Food

Security

- Legal and Normative Main References
- Food Safety Management Systems - an approach
- Good Practices Codes - Hygiene Requisites
- Control of Operations and Facilities Requisites
- Personnel Training; Facilities and Equipments Maintenance and Calibration Procedures
- Pest Control; Air and Water Control; Waste and Effluent Management Procedures
- Suppliers Qualification; Traceability in the Food Chain
- HACCP Methodologies According to Codex Alimentarius

- Food Safety Management Systems application

Referências bibliográficas (máximo três títulos):

Codex Alimentarius

Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos

Regulamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005, 1441/2007

Textos de apoio distribuídos ao longo do semestre

O regente (data e nome completo):