

ANO LETIVO DE 2018-2019

CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

Unidade curricular:

Higiene e Segurança Alimentar

Curricular Unit:

Hygiene and Food Safety

Docente responsável (preencher o nome completo):

Responsible teacher (fill in the fullname):

Helena Margarida Ávila Campos Marques

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

Acquire theoretical and practical knowledge in the area of hygiene and food safety , from its current relevance and implications to the design , critical study and development of methodologies to minimize the occurrence of risks to consumer health . Understand and interpret the main Community and national food law sector as well as other relevant standards .

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 nutritionist's role in food security
- The integration of HACCP with quality management systems; Food Food Safety and Security
- Legal and regulatory frameworks
- Approaches to Management of Food Security
- Codes of Practice ; Hygiene requirements
- Requirements facilities and process flow
- Education and Training ; Equipment maintenance and calibration
- Pest Control ; Air Control, Water, Waste and Wastewater
- Supplier Qualification ; Traceability in the food chain
- HACCP methodology according to the Codex Alimentarius
- Application Management methodologies Food Safety

Referências bibliográficas (bibliography)

(máximo três títulos):

- 1- WHO. 2009. Codex Alimentarius Food hygiene Basic texts. World Health Organization and Food and Agriculture Organization of The United Nations. Rome, 4th Edition Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos
- 2- Regulamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005, 1441/2007
- 3 - Microbiologia de los Alimentos. Mossel DA, Moreno A and Struijk CB. 2003. Editorial Acribia, sa. Zaragoza, España

O regente: (data e nome completo):