

Unidade Curricular	Opção I - Boas Práticas no Setor Agro-Alimentar	Área Científica	-
Mestrado em	Tecnologias da Ciência Animal	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2019/2020	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 24 TC - S 6 E - OT 20 O -
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Código	5026-453-1105-09-19		

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Elsa Cristina Dantas Ramalhosa, Vitor Manuel Ramalheira Martins

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer a legislação nacional e europeia associada às questões de Higiene e Segurança Alimentar;
2. Estabelecer e verificar o cumprimento dos Programas de Pré-Requisitos nas suas diversas vertentes, bem como dos registos associados;
3. Conhecer os principais princípios ativos utilizados na limpeza e desinfeção no Setor Agroalimentar;
4. Escolher agentes de limpeza e desinfeção adequados a situações específicas;
5. Compreender a importância das Boas Práticas no Setor Agroalimentar e conhecer Códigos de Boas Práticas de Higiene e de Fabrico ao nível da restauração e empresas agroalimentares.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Ter conhecimentos de química e toxicologia alimentar, bem como de microbiologia.

Conteúdo da unidade curricular

- Importância e implementação de Programas de Pré-Requisitos; - Importância e estabelecimento de Códigos de Boas Práticas de Higiene Pessoal e de Fabrico; - Limpeza e Desinfeção (principais princípios ativos de limpeza e desinfeção; modo de ação de diversos detergentes e desinfetantes).

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Legislação nacional e europeia associada às questões de Higiene e Segurança Alimentar;
2. Estabelecer e verificar o cumprimento dos Programas de Pré-Requisitos
 - Construção e localização das instalações. Princípios do desenho higiénico e da marcha em frente;
 - Ventilação e iluminação;
 - Planos de manutenção - corretiva e preventiva; Equipamentos;
 - Sistemas de rastreabilidade, notificação e recolha;
 - Gestão de resíduos;
 - Controlo de pragas;
 - Planos de formação;
 - Controlo da qualidade da água e controlo analítico.
3. Limpeza e desinfeção
 - Limpeza;
 - Detergentes: mecanismo de ação, constituintes dos detergentes e formulação/escolha;
 - Desinfeção: tipos de desinfetantes, mecanismos de ação e dados físico-químicos;
 - Combinação da limpeza e desinfeção. Planos de higienização.
4. Códigos de Boas Práticas de Higiene Pessoal;
5. Códigos de Boas Práticas de Fabrico ao nível da restauração e empresas agroalimentares
 - Produção, receção, armazenamento, processamento e distribuição de produtos alimentares;
6. Metodologia CHAC a aplicar a micro e pequenas empresas.

Bibliografia recomendada

1. Legislação Nacional e Europeia (Pacote Higiene) associada à Higiene e Segurança Alimentar;
2. Códigos de Boas Práticas publicados por associações do setor agroalimentar;
3. Marriot N. G. (2003). Princípios de higiene alimentaria, Editorial Acriba, Zaragoza;
4. Lelieveld H. L. M. , Mostert M. A. , White B. and Holah B. (2003). Hygiene in Food Processing: Principles and Practices. Woodhead Pub. Inc. Abington, Cambridge, U. K. ;
5. Leveau, J. Y. and Bouix M. (1999). Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries. Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires. Editions TEC.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas e teórico-práticas: baseadas fundamentalmente nos métodos expositivo e ativo, mas também pontualmente com recurso ao método interrogativo. Aulas teórico-práticas: atividades de grupo e visita de estudo a uma empresa agroalimentar.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação I - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso)
 - Exame Final Escrito - 80% (Exame final sobre a matéria lecionada.)
 - Trabalhos Práticos - 20% (Trabalhos escritos e apresentações realizadas pelos alunos.)
2. Avaliação II - (Trabalhador) (Final, Recurso)
 - Exame Final Escrito - 100% (Exame final sobre a matéria lecionada.)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Elsa Cristina Dantas Ramalhosa, Vitor Manuel Ramalheira Martins	Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Alfredo Jorge Costa Teixeira	José Alberto Cardoso Pereira
16-11-2019	18-11-2019	19-11-2019	20-11-2019