

# Segurança dos Alimentos

Ano Curricular: **3º Ano**

1º Semestre

Ano Letivo: 2022/23

## CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

### **Segurança alimentar:**

- princípios, conceitos e enquadramento legal;
- análise de riscos (avaliação, gestão e comunicação);
- controlo e vigilância;
- intervenientes (políticas alimentares, setor alimentar, consumidores) e aplicações práticas.

### **Higiene alimentar:**

- princípios e conceitos;
- boas práticas de fabrico e higiene ao longo da cadeia alimentar;
- programas de pré-requisitos.

### **Sistemas de Segurança Alimentar:**

- princípios e conceitos;
- referenciais normativos e legais;
- sistemas existentes e suas aplicações práticas;
- sistema HACCP (planeamento, implementação, manutenção e verificação)