

Anexo II – Modelo de Ficha de Unidade Curricular

1. Caracterização da Unidade Curricular.

1.1. Designação da unidade curricular (Campo alfanumérico até 1.000 carateres)

Segurança Alimentar

1.2. Sigla da área científica em que se insere (Campo alfanumérico 100 carateres).

CN (Ciências da Nutrição)

1.3. Duração¹ (Campo alfanumérico 100 carateres).

Semestral

1.4. Horas de trabalho² (Campo alfanumérico 100 carateres).

112 horas

1.5. Horas de contacto³ (Campo alfanumérico 100 carateres).

T – 22,5 horas; TP – 22,5 horas

1.6. ECTS (Campo alfanumérico - 100 carateres).

4 ECTS

1.7. Observações⁴ (Campo alfanumérico 1.000 carateres).

Obrigatória

2. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular (preencher o nome completo (Campo alfanumérico 1.000 carateres).

Nome	Carga Letiva
Professora Doutora Ana Teresa Pinto Santos Nunes Madeira Sarmento	T-22,5h;TP-22,5h

¹ Anual, semestral, trimestral, ...

² Número total de horas de trabalho.

³ Discriminadas por tipo de metodologia adotado (T - Ensino teórico; TP - Ensino teórico-prático; PL - Ensino prático e laboratorial; TC - Trabalho de campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação tutorial; O - Outro).

⁴ Assinalar sempre que a unidade curricular seja optativa.

3.Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular. (Campo alfanumérico 1.000 carateres).

Nome	Carga Letiva

4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes) (Campo alfanumérico 1.000 carateres).

1. Compreender os fatores que condicionam a higiene e segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar;
2. Conhecer os pré-requisitos e saber aplicar os procedimentos necessários para garantir a higiene alimentar nas diferentes fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios;
3. Conhecer, saber aplicar e verificar o cumprimento da legislação e boas práticas de higiene e segurança alimentar;
4. Saber desenvolver, implementar e avaliar programas de pré-requisitos e planos HACCP no setor alimentar.

5. Conteúdos programáticos (Campo alfanumérico 1.000 carateres).

- Introdução à segurança dos alimentos:
 - princípios, conceitos e enquadramento legal
 - análise de riscos (avaliação, gestão e comunicação)
 - controlo e vigilância
 - autoridades competentes
- Requisitos de higiene e segurança:
 - programas de pré-requisitos
 - códigos de boas práticas de fabrico e higiene
- Sistema HACCP
 - planeamento
 - implementação
 - manutenção
 - verificação
- Aplicações da segurança dos alimentos
 - ao longo do ciclo de vida
 - em algumas patologias

6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular (Campo alfanumérico -1.000 carateres).

Os conteúdos programáticos apresentam coerência com os objetivos da unidade curricular dado que se pretende que no final da UC os estudantes se encontrem habilitados a identificar as diferentes competências de atuação nesta área, com o domínio das circunstâncias que condicionam a higiene e segurança dos bens alimentares e com capacidade de identificar e

avaliar os procedimentos higio-sanitários utilizados em unidades de produção de géneros alimentícios. Pretende-se que apliquem e façam cumprir a legislação em vigor na área. Será ainda possível aos estudantes desenvolver, analisar e avaliar planos de pré-requisitos para implementação de sistemas da segurança alimentar na indústria alimentar e restauração, planear, descrever e aplicar sistemas HACCP e construir e aplicar instrumentos para auditorias de higiene e segurança alimentar.

7. Metodologias de ensino (avaliação incluída) Campo alfanumérico (1.000 carateres).

A UC organiza-se em aulas teóricas (T) e teórico-práticas (TP) seguindo uma metodologia de ensino presencial. Nas aulas teóricas serão abordados os conteúdos programáticos com recurso a métodos expositivos, interrogativos e ativos, fomentando a participação dos alunos. Nas aulas teórico-práticas os alunos aplicarão os conceitos teóricos a situações concretas, através de exercícios práticos individuais, trabalhos de grupo em aula e visitas de estudo.

A metodologia de avaliação da unidade curricular é por avaliação contínua, sendo composta por:

- Exame final da UC (calendário específico aprovado em Conselho Pedagógico) | Nota mínima 9,5 valores | ponderação de 60% na nota final da UC
- Participação, interesse e desempenho demonstrados nas aulas TP | Nota mínima 9,5 valores | ponderação de 15% na nota final da UC
- Relatórios das visitas de estudo (prazos estipulados no início do ano letivo) | Nota mínima 9,5 valores | ponderação de 25% na nota final da UC

8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular (Campo alfanumérico 3.000 carateres).

As metodologias de ensino utilizadas na UC demonstram articulação com os objetivos da unidade curricular, pois vão permitir aos estudantes desenvolverem as competências necessárias no domínio da segurança dos alimentos recorrendo a métodos expositivos com métodos interrogativos e participativos. O docente recorre à interatividade na abordagem dos temas teóricos com recurso a exemplos reais, com coerência hierárquica de conteúdos entre aulas T e aulas TP.

9. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (Campo alfanumérico 1.000 carateres).

- Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme, Food Hygiene – Basic Texts. Rome:FAO/WHO, 2003.
- Livro Branco Sobre A Segurança Dos Alimentos, COM (1999) 719. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas,12.1.2000.
- Legislação Portuguesa e Comunitária respeitante aos géneros alimentícios e à segurança dos alimentos
- McLauchlin J, Little C. HOBBS' Food Poisoning and Food Hygiene, 7th edition. Hodder Arnold. 2007
- Wallace C, Sperber W, Mortimore S. Food Safety for the 21st Century, 2nd edition. Wiley. 2018

- Motarjemi Y, Lelieveld H. Food safety management. Elsevier. 2014
- Mortimore S, Wallace C. HACCP A Practical Approach, 3rd edition. Springer. 2013
- Wareing P. HACCP: a Toolkit for Implementation, 2nd edition. RSC Publishing/ Leatherhead Food Research. 2009
- Lawley R, Curtis L, Davis J. The Food Safety Hazard Guidebook, 2nd edition. RSC Publishing. H52012