

 Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR	MODELO PED.009.02
--	--	--------------------------



<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira			<i>Ano letivo</i>	2018-2019		
<i>Unidade Curricular</i>	Segurança e Higiene Alimentar			<i>ECTS</i>	4		
<i>Regime</i>	Obrigatório						
<i>Ano</i>	1º	<i>Semestre</i>	1º sem	<i>Horas de trabalho globais</i>			
<i>Docente (s)</i>	Carla Sandra Mota Castro			<i>Total</i>	111	<i>Contacto</i>	45
<i>Coordenador da Unidade Curricular</i>	Paula Isabel Teixeira Gonçalves Coutinho Borges						

GUIC Cumprido

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Pretende-se que o estudante adquira noções básicas de higiene da produção, para colaborar na elaboração de sistemas pró-ativos de qualidade alimentar, como atores da cadeia alimentar, na salvaguarda da segurança dos alimentos por forma a garantir a saúde pública.

No final o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planificar e supervisionar a implementação de sistemas de controlo e higiene alimentar, assim como participar na elaboração de planos de alimentação segundo normas rígidas de segurança.

A Unidade Curricular pretende desenvolver nos alunos competências sistémicas, académicas, operacionais, assim como competências do domínio instrumental.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Fundamentos de Higiene

Higiene Pessoal

- Higiene Individual
- Comportamento Pessoal
- Higiene das Mãos
- Exames Médicos

Higiene das Instalações

- Higiene dos locais onde se manipulam alimentos
- Instalações sanitárias
- Sala de refeições



Higiene Alimentar

- Receção de mercadorias
- Armazenagem
- Câmaras frigoríficas
- Câmaras de conservação de congelados
- Preparação dos alimentos
- Alimentos crus
- Descongelação
- Preparação de refeições
- Alimentos de alto risco
- Procedimentos de limpeza e desinfeção

Fundamentos de Higiene Alimentar

Enquadramento conceptual às toxinfecções

- Contaminações químicas
- Contaminações físicas
- Contaminações biológicas

Principais microrganismos patogénicos

- *Salmonella; Clostridium Botulinum; Staphylococcus aureus; Clostridium perfringens; Listeria*

Conservação dos alimentos

- Esterilização; Ultrapasteurização; Pasteurização; Refrigeração; Congelação; Ultracongelação; Liofilização; Radiação; Métodos químicos

HACCP – Hazard Analysis, Critical Control Points

- Análise de riscos e controlo de pontos críticos
- Etapas a seguir num procedimento HACCP
- Elementos de diagnóstico de uma toxinfecção alimentar
- Elaboração de planos de autocontrolo

Alimentos e Segurança

A roda dos alimentos

-Alimentos e nutrientes

-Grupos de alimentos; Hidratos de Carbono, Lípidos ou Gorduras, Proteínas, Minerais, Água, Vitaminas, Outros.

Comportamentos alimentares saudáveis

-Principais erros alimentares dos Portugueses

3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

Esta unidade curricular através dos conteúdos programáticos desenvolvidos, visa contribuir para formação, integral do aluno como pessoa e futuro profissional de uma área com grande especificidade como é a restauração.

Para tal o conteúdo apresentado ajuda à formação e preparação dos alunos sensibilizando-os para a necessidade do saber ser, saber estar e do saber fazer, no domínio técnico, operacional e instrumental de forma integrada e sistémica.

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos para desenvolverem competência operacional e instrumental. No final o aluno deverá ser capaz de forma autónoma poder vir a participar e desenvolver a sua atividade nomeadamente ao nível da organização, desenvolvimento, gestão das operações, e controlo ou aplicação de processos e de requisitos legais do sector.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Obrigatória

-Breda, J., Fundamentos de Higiene Alimentar e Segurança, Edições INFT, Lisboa, 1998

-Cousins, J., Foskett, D. Gillespie, C. – Food and Beverage Management, Prentice Hall – Pearson Education, Dorset, 2002

-Mata, A; Dicionário de Terminologia Hoteleira- Front-Office, Edições Prefácio, Lisboa, 2000

Complementar

- ESHTE, Resumos - I Conferência em Segurança Alimentar em Restauração, Estoril, 2004
- Intermagazine - HACCP Obrigatório em 2006 in Revista Profissional de Hotelaria e Restauração, nº 162, Edições do Gosto, Novembro 2004
- Luise, F. ; Emília e o Food Cost, Edições do Gosto, Lisboa, 2004
- Moser, F., Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa, 2002
- UNHISNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração, Instituto UNHISNOR, Porto, 2001

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

O Processo de ensino aprendizagem desta Unidade Curricular foi centrado no aluno, para tal, foram desenvolvidas aulas do tipo teórico-prático.

Avaliação Contínua pressupunha a realização de duas provas escritas de avaliação e a elaboração de um poster em grupo.

O resultado da avaliação em cada prova foi expresso numa escala de 0 a 20 valores e refletiu a média do desempenho do aluno na componente teórico-prática. A ponderação das provas escritas foi de 95% da componente teórico-prática e de 5% (5% Poster).

A avaliação final à unidade curricular refletiu a média aritmética simples das classificações obtidas da totalidade dos momentos de avaliação.

Avaliação Final: consistiu numa prova escrita (exame), que se realizou no final do ano letivo. O resultado da avaliação foi expresso numa escala de 0 a 20 valores.

6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR

Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular assentou em princípios de formação teórico-prática e do estudo e análise de casos reais.

O método e técnica pedagógica aplicada durante as sessões foi o método afirmativo com interligação entre a técnica expositiva e demonstrativa, cabendo ao professor a responsabilidade do reforço da aprendizagem e da coordenação das diversas ações e tarefas de simulação da técnica operacional e profissional.

A metodologia pretendeu criar o espírito e a visão técnica do sector e formar a habilidade profissional para o exercício das operações de gestão hoteleira.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

Foi condição essencial para a realização de avaliação contínua que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 75 % das aulas.

Data: 8/2/19

Carla Castro

(Carla Sandra Mota Castro - Docente da Unidade Curricular)

(Paula Isabel Gonçalves Teixeira Coutinho Borges- Coordenadora da Unidade Curricular)