

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



<i>Curso</i>	Restauração e Catering			<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						
<b>GFUC Cumprido</b>							

## 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**

- *Salmonela; Clostridium Botulinum; Staphiloccocus 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

### 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 restauração e *catering*.

## 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

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

7

Carla Castro

---

*(Carla Sandra Mota Castro - Docente da Unidade Curricular)*

---

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