

HIGIENE DA PRODUÇÃO E DA TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS

Código: 93057 Ano Curricular: 1º Semestre: 1º Obrigatória Créditos: 2.0 ECTS

Docentes : António S. Barreto (CCP), Marília C. Ferreira (R)

1. Horas de contacto:

Teóricas - 14 horas **Práticas** - 6 horas **Total** - 20 horas

2. Objectivos:

Pretende-se que os estudantes adquiram noções básicas de higiene da produção e da transformação de alimentos tendo em vista contribuir, numa perspectiva de integração desde a produção até ao consumidor final, no garante da saúde pública

3. Programa:

Teórico - A higiene na indústria alimentar – água, sujidade, detergentes e desinfectantes; métodos de limpeza; planos de higiene. Biofilmes nas indústrias alimentares. Formação do biofilme. Estrutura dos biofilmes. Origem dos microrganismos dos biofilmes. Problemas causados pelos biofilmes. Códigos de Boas Práticas. Princípios gerais de higiene alimentar. Código de boas práticas. Higiene pessoal. Preservação ambiental. Abordagem legislativa e códigos de boas práticas. Contaminação ambiental. Tipos e fontes de contaminação. Contaminação pelo ar. Instalações - sistemas de climatização. Verificação e validação da higiene ambiental. Caracterização e tratamento de efluentes de higienização. Introdução – sustentabilidade; contexto económico do uso da água; legislação. Diagnóstico. Caracterização analítica. Medidas de gestão interna. Tratamento de efluentes

Prático –Higiene pessoal. Recolha e análise de zaragatoas de superfícies. Demonstração de um sistema de lavagem e desinfeção OPC (open plant cleaning)

4. Bibliografia:

- Gould, W.A. 1994. Current Good Manufacturing Practices Food Plant Sanitation (2ª ed.). CTI Publications Inc., Baltimore, U.S.A.
- Lelieveld H & Mostert T 2003. Hygiene in Food Processing: Principles and Practice. Woodhead Pub. Inc Abington, Cambridge, U.K.
- Sprenger, R.A. 1993. Hygiene for Management. Highfield Publications, London.

5. Avaliação:

Os conhecimentos adquiridos pelos estudantes são avaliados através de um exame escrito final integrando a matéria teórica e prática composto por questões de escolha de afirmações verdadeiras ou falsas

O Coordenador Científico e Pedagógico

Data 19 / 07 / 2012