

RESUMO DAS UC's OBRIGATÓRIAS - MSA

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NA RESTAURAÇÃO

A unidade curricular de Segurança dos Alimentos na Restauração proporciona aos estudantes uma visão integrada da higiene e segurança dos alimentos em todas as etapas do serviço de restauração, desde a receção das matérias-primas até à distribuição de refeições. Aborda conceitos regulamentares, sistemas de gestão da segurança alimentar, HACCP, microbiologia alimentar e gestão de não conformidades. O ensino combina aulas teóricas com casos práticos e profissionais convidados, assegurando a aplicação de conhecimentos científicos à realidade da indústria e da fiscalização oficial.