

DESIGNAÇÃO DA UFCD: Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP

CÓDIGO DA UFCD: 2659

CARGA HORÁRIA: 25 horas

Objetivos

- Desenvolver boas práticas de higiene na produção e elaboração dos produtos naturais, num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo.

Conteúdos

- Noções de microbiologia dos alimentos
 - Introdução
 - Notas históricas
 - A microbiologia e a higiene alimentar
 - Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
 - Os microrganismos - definição e ação
 - Alguns grupos de microrganismos de interesse na área alimentar – bactérias, fungos, vírus, parasitas
 - Fatores Intrínsecos de desenvolvimento – pH, atividade da água, aW e tipo de alimento
 - Fatores extrínsecos – temperatura, humidade relativa
 - Deterioração e conservação dos produtos alimentares
 - Bactérias agentes de toxinfecções alimentares - *Clostridium botulinum*, *staphylococcus aureus*, *salmonella*, *clostridium perfringens*
- Noções de higiene
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção
- Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)
- Garantia da segurança alimentar (*HACCP*)
 - Introdução
 - Princípios e conceitos

- Terminologia
 - Regulamentação
- Etapas de aplicação do sistema
 - Estudos de casos