

**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