





**ESCOLA PROFISSIONAL E
ARTÍSTICA DA MARINHA GRANDE**

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL

**Curso Técnico de Restauração,
Variante Restaurante – Bar**

2010 – 2013



IDENTIFICAÇÃO

Nome: António Carlos Duarte Coimbra

Curso: Técnico de Restauração,
Variante Restaurante – Bar

Ano: 3.^o

N.^o: 3

ANTÓNIO COIMBRA



HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Prova de Aptidão Profissional

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



FUNDAMENTAÇÃO DA ESCOLHA

- Interesse de todos os manipuladores de alimentos;
- Para que todos saibam fazer uma aplicação correta das regras da Higiene e Segurança Alimentar;
- Pela enorme importância no quotidiano de todas as pessoas, quando bem implementada;

ANTÓNIO COIMBRA



FUNDAMENTAÇÃO DA ESCOLHA (cont.)

- Pela importância relevante para o meu futuro na área: irei tentar prosseguir os meus estudos na área da Engenharia Agroalimentar, onde se encontra este tema como matéria principal do curso.

ANTÓNIO COIMBRA



DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Optei por falar neste tema:

- Pela sua atualidade;
- Pela complexidade na sua implementação;
- Porque o HACCP é fundamental para as boas práticas dos manipuladores de alimentos;
- Porque este tema é alvo de muito interesse do público em geral.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



OBJETIVOS GERAIS

- Vou abordar, de forma detalhada, os aspetos mais relevantes do controlo dos alimentos desde a sua origem até ao seu consumo final, “do prado ao prato”.
- Irei apresentar as boas práticas de higiene dos manipuladores de alimentos, mais especificamente dos empregados de mesa.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dar a conhecer o HACCP e a sua implementação;
- Apresentar a importância da Segurança e Higiene Alimentar;
- Explicar o passo a passo do controlo alimentar na perspetiva do Autocontrolo;
- Elaborar um Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração Coletiva.

ANTÓNIO COIMBRA



HISTÓRIA

- O HACCP foi desenvolvido, no final da década de 60, pela companhia americana Pillsbury, em conjunto com a NASA – National Aeronautics and Space Administration – e o U.S. Army Laboratories em Natick, para o programa espacial da NASA – projeto APOLO, de forma a desenvolver técnicas seguras para o fornecimento de alimentos para os astronautas da NASA.

ANTÓNIO COIMBRA



HISTÓRIA (continuação)

- Anos 70: aplicado à indústria conserveira americana;
- Em 1980 a OMS/FAO recomendam a sua aplicação às pequenas e médias empresas;
- Em 1993: através da Diretiva 93/43/CEE, o HACCP começa a fazer parte da regulamentação europeia, tendo por base de aplicação os princípios expressos no CODEX Alimentarius;

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



HISTÓRIA (continuação)

- Em 2006: Regulamento (CE) nº853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, estipula que todos os operadores do setor alimentar devem criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos 7 princípios do HACCP.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Definições do HACCP:

- Análise de Perigos;
- Controlado;
- Controlar;
- Fluxograma;
- Fase;
- Limite critico;
- Medida corretiva;

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Definições do HACCP: (continuação)

- Medida de controlo;
- Perigo;
- Plano do HACCP;
- Controlo dos Pontos Criticos (CPC's);
- Risco;
- Validação;
- Verificação;
- Vigiar.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Princípios do HACCP:

- **Princípio 1:** Realizar uma análise dos perigos;
- **Princípio 2:** Determinar o controlo de pontos críticos (CPC's);
- **Princípio 3:** Estabelecer o limite ou limites críticos;
- **Princípio 4:** Estabelecer as medidas de vigilância do controlo dos CPC's;

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Princípios do HACCP: (continuação)

- **Princípio 5:** Estabelecer as medidas corretivas que devem adotar-se quando a vigilância indica que um determinado CPC não está controlado;
- **Princípio 6:** Estabelecer procedimentos de comprovação para confirmar que o sistema HACCP funciona eficazmente;

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Princípios do HACCP: (continuação)

- **Princípio 7:** Estabelecer um sistema de documentação sobre todos os procedimentos e os registos apropriados.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



METODOLOGIA DOS 4 C's

- Basicamente o HACCP resume-se à metodologia dos 4C's.
- A metodologia CHAC, ou 4C's, foi concebida pela Food Standard's Agency e foi "importada" pela AHRESP, num processo mediado pela ASAE.
- 4C's: Cross-contamination, Cleaning, Chilling e Cooking; ou CHAC: Contaminação Cruzada, Higienização, Arrefecimento e Confeção.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



METODOLOGIA DOS 4 C's (continuação)

4 C's	ou	CHAC
Cross - contamination		Contaminação cruzada
Cleaning,		Higienização
Chilling		Arrefecimento
Cooking		Confeção

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



METODOLOGIA DOS 4 C's (continuação)

- Em outubro de 2008: o processo de tradução e adaptação da metodologia dos 4C's deu origem ao **MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA A RESTAURACÃO e BEBIDAS** editado pela AHRESP;
- Todas as empresas que apliquem a metodologia CHAC, ou 4C's, estão a cumprir, na íntegra com os princípios do sistema HACCP referidos na legislação.

ANTÓNIO COIMBRA



APLICAÇÃO DO HACCP NA RESTAURAÇÃO COLETIVA

A Federação Europeia de Restauração Coletiva indica 7 motivos para que o HACCP seja efetuado de uma forma mais simplificada:

1. Multiplicidade das unidades de produção;
2. Dispersão geográfica;
3. Qualificação geral do pessoal de enquadramento das unidades de produção;

ANTÓNIO COIMBRA



APLICAÇÃO DO HACCP NA RESTAURAÇÃO COLETIVA (continuação)

4. Prestações múltiplas simultâneas
quotidianamente renovadas;
5. Multiplicidade das fontes de aprovisionamento;
6. Atividade maioritariamente exercida nos locais
postos à disposição pelos clientes;
7. Fraca margem financeira.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS

Após a definição das fases a controlar, isto é, aqueles em que devem ser considerados CPC's, deverá haver um controlo que terá em consideração 3 grandes áreas:

- A Higiene, para evitar a contaminação dos alimentos;
- O Frio, para evitar o desenvolvimento bacteriano;
- O Calor, para destruir e/ou evitar o desenvolvimento bacteriano.

ANTÓNIO COIMBRA



CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS

Aspetos a ter em conta:

- A identificação dos alimentos e/ou pratos que representam perigos;
- A verificação detalhada dos processos utilizados na preparação desses alimentos e elaboração dos pratos para identificação de possíveis pontos críticos (CPC's);

ANTÓNIO COIMBRA



CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS

Aspetos a ter em conta (continuação):

- O estabelecimento de métodos de controlo e a instauração de procedimentos de rotina, a fim de se verificar se os controlos são efetivamente efetuados;
- A instauração de processos simples de verificação dos pontos de controlo

ANTÓNIO COIMBRA



Definição dos perigos

Cada empresa deve optar pela escolha de todos, ou alguns, dos possíveis perigos:

- Perigos biológicos;
- Perigos físicos;
- Perigos químicos.

ANTÓNIO COIMBRA



Identificação das fases de fabrico

(receção, armazenamento, preparação, confeção e distribuição)

Deve...

- ...ser efetuada uma análise dos pratos habitualmente servidos na unidade;
- ...fazer-se uma análise da composição de cada prato;
- ...identificar-se as diferentes fases do fabrico de cada prato;
- ...elaborar-se e confirmar os diagramas de fluxo.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Identificação dos perigos dos alimentos e/ou fases de risco

- Deve fazer-se uma análise dos perigos de cada prato e cada fase, para posterior controlo.

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Identificação dos utilizadores do produto

Deve identificar-se...

- o tipo de utilizadores

- Idade;
- Sexo;
- Estrato social..

- tipo de unidade

- Indústria;
- Escola;
- Hospital;
- Lar de terceira idade;
- Infantário...

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Estabelecimento de um plano de ação para o controlo dos riscos em cada uma das fases consideradas:

- Receção de matérias-primas;
- Armazenamento frigorífico;
- Preparação;
- Cozedura;
- Distribuição;
- Arrefecimento;
- Reaquecimento.

ANTÓNIO COIMBRA



MÉTODOS DE VALORIZAÇÃO DAS EXISTÊNCIAS

- A constante flutuação dos preços de compra da maioria dos produtos obriga à existência de um critério uniforme para a valorização dos mesmos.
- Assim, atualmente, os métodos de valorização das mercadorias são os seguintes:

ANTÓNIO COIMBRA



MÉTODOS DE VALORIZAÇÃO DAS EXISTÊNCIAS (continuação)

- **1º CUSTO MÉDIO:** consiste em dividir o capital investido num determinado produto pela existência desse mesmo produto. Desta forma, obtém-se o preço médio de cada produto;
- **2º FIFO (first in, first out):** os produtos são valorizados pelo último preço de aquisição e tem vantagens em períodos de inflação acelerada;

ANTÓNIO COIMBRA



MÉTODOS DE VALORIZAÇÃO DAS EXISTÊNCIAS (continuação)

- **3º CUSTO DE MERCADO:** independentemente do preço a que foi comprado, o produto é valorizado ao preço de mercado;

Qualquer que seja o método utilizado, este deve ser consistente e a sua alteração constante evitada.

ANTÓNIO COIMBRA



ATIVIDADES QUE VOU DESENVOLVER

Como atividade pratica desta apresentação, irei apresentar ao júri um **Manual de Empregado de Mesa**

Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de apoiar todos os que trabalham na área de restauração e apelar para as boas práticas inerentes aos procedimentos desta atividade.

ANTÓNIO COIMBRA



CONCLUSÃO

- Considero que os meus objetivos foram atingidos na totalidade;
- Senti algumas dificuldades recolha e seleção de informação sobre este tema;
- Contudo, com o apoio dos professores da área, consegui realizar esta prova com a estruturação da informação que me facultaram;

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



CONCLUSÃO (continuação)

- Reconheço que enriqueci os meus conhecimentos, nomeadamente no que diz respeito ao HACCP e à Higiene e Segurança Alimentar;
- Apesar de tudo consegui desenvolver e fazer a preparação desta apresentação com êxito.

ANTÓNIO COIMBRA



AGRADECIMENTOS

Agradeço todo o apoio dado pelo professor Jorge Rosa e também pelo professor Eduardo Carvalho: foram fundamenais para a minha evolução enquanto futuro profissional da área de restauração e para a evolução do meu projeto;

Agradeço também a todos os colaboradores da Escola Profissional e Artística da Marinha Grande por me terem ajudado de forma direta ou indireta a realizar este curso com sucesso;

ANTÓNIO COIMBRA

HACCP/HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



AGRADECIMENTOS (continuação)

Por último quero agradecer a toda a minha turma por estes três anos magníficos e pelo apoio dado.

ANTÓNIO COIMBRA