



Curso Extracurricular – “Nutrição sob a Perspectiva dos Determinantes Sociais da Saúde”

Guião da Unidade Temática

Unidade Temática 4: Higiene e Segurança Alimentar

Objectivos da Unidade Temática:

- Explicar o conceito das doenças de origem alimentar;
- Indicar as doenças de origem alimentar mais frequentes em Moçambique;
- Classificar as doenças de origem alimentar;
- Conhecer as regras de higiene e segurança alimentar a serem implementadas durante a produção, manuseamento e distribuição de alimentos;
- Relacionar as doenças de origem alimentar com a desnutrição;
- Explicar as cinco chaves para uma alimentação mais segura.

Temas	Conteúdos	Metodologia / Actividades de ensino-aprendizagem	Duração (horas)	Recursos didácticos	Observações
4.1. Doenças de Origem Alimentar	4.1.1 O que são doenças de origem alimentar; 4.1.2 Relação com a desnutrição; 4.1.3 Comida insegura: uma grande ameaça em Moçambique.	Expositivo-Explicativo	2 horas	Computador Data-show Quadro Marcador	



Temas	Conteúdos	Metodologia / Actividades de ensino-aprendizagem	Duração (horas)	Recursos didácticos	Observações
4.2. Cinco Chaves para uma alimentação mais segura	4.2.1. Manter a limpeza; 4.2.2. Separar alimentos crus de cozinhados; 4.2.3. Cozinhar bem os alimentos; 4.2.4. Manter os alimentos a temperaturas seguras; 4.2.5 Usar água e matérias e primas seguras.	Expositivo-Explicativo	4 horas	Computador Data-show Quadro Marcador	

Bibliografia:

1. Antunes C. & Baptista P., Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Forvição – Volume II. Portugal. 2005;
2. Germano P. M. L. & Germano M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Manoel – 5ª edição. Brasil. 2005;
3. Melo E. S et all. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil. Brasil. 2018;
4. Rosete C., Manual de BoasPráticas de Higiene e Segurança Alimentar. Portugal. 2009;
5. OMS. Cinco Chaves para uma alimentação mais segura. Portugal. 2006.



Avaliação:

A avaliação consistirá numa ficha de avaliação sumativa com 40 perguntas, 20 na modalidade de Verdadeiro/Falso e 20 na modalidade de Escolhas Múltiplas com 4 opções de resposta das quais apenas uma é correcta. A avaliação está cotada de 0 a 20 valores. O tempo previsto para a realização da avaliação na modalidade de ensino presencial são de 90 minutos.

Guião elaborado por: Menalda André
Coordenador da Formação Extracurricular: Sofia Costa
sofiacosta@unilurio.ac.mz

Junho de 2020