
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS EXPERIMENTAIS

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - Cursos Educação e Formação (CEF- Tipo 3)

Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho - UC00039 (25 horas) e UC03552 (25 horas)

COMPONENTE DA FORMAÇÃO TÉCNOLÓGICA

No final destas UC da disciplina HSST os alunos deverão ter adquirido conhecimentos, procedimentos e atitudes que lhe permitam:

- Reconhecer os princípios gerais sobre segurança e saúde no trabalho.
- Aplicar medidas e procedimentos de segurança e saúde no trabalho.
- Aplicar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos, nomeadamente, na preparação, confeção, processamento, conservação e distribuição.
- Aplicar os procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.
- Aplicar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos, ao longo de toda a sua duração.
- Limpar e higienizar utensílios, equipamentos e instalações, de acordo com os requisitos gerais e específicos de higiene aplicáveis às instalações do setor alimentar.
- Colaborar na aplicação dos procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.

	DOMINIO/TEMAS	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
					PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	UC00039 (25 horas) Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	Princípios de segurança e saúde no trabalho. Normas e disposições relativas à segurança e saúde nos estabelecimentos de hotelaria e restauração - legislação. Plano de segurança do estabelecimento. Plano de prevenção de acidentes. Plano de prevenção de incêndios. Plano de evacuação. Plano contra roubos. Manuais de segurança. Meios e regras de segurança na hotelaria e restauração - equipamentos de proteção individual, métodos de supressão da negligência e falta de atenção, proteção de máquinas e ergonomia. Regras de segurança na condução de equipamento e na movimentação de materiais - normas do vestuário, prevenção de choques elétricos, movimentação de peças pesadas. Causas de acidentes no trabalho - acidentes de movimentação, choques e quedas, acidentes provocados por ferramentas e máquinas em movimento, choques elétricos, acidentes provocados por agentes químicos e gases, queimaduras. Caixa de primeiros socorros. Situações de emergência - perda de sentidos, feridas aberta e fechada, queimadura, choque elétrico, eletrocussões, ataque cardíaco, entorses ou distensões, envenenamento, queimaduras. Causas de incêndio - sistema de aquecimento e cozedura, chaminé e tubos de fumo, materiais inflamáveis, aparelhos elétricos, trabalhadores e outras pessoas fumadoras. Tipos de incêndio. Sistemas de deteção. Tipos de extintores. Incêndio - plano de ataque, manipulação de extintores, acionamento do sistema automático. Técnicas de extinção de incêndio de gás.	A, B, C, D, E, F, G e I	1 Teste ou 1 Trabalho individual	20%	60%
				1 Trabalho de pares ou grupo	40%	

CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	UC03552 (25 horas) Implementar as normas de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) - princípios e normas. Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) - aplicação. Normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. Higiene pessoal, estados de saúde e risco de transmissão de doenças. Limpeza, higienização, desinfeção e esterilização - instalações, equipamentos e utensílios. Limpeza, higienização, desinfeção e esterilização - processos, etapas e níveis. Técnicas de limpeza, desinfeção e controlo de riscos. Sustentabilidade e economia circular na restauração - âmbito e princípios de circularidade. Desperdício na restauração - alimentar, energético, água, embalagens, entre outros. Equipamento de proteção individual (EPI). Normas de higiene e segurança alimentar. Normas de segurança e saúde no trabalho. Normas da qualidade.	A, B, C, D, E, F, G e I	1 Teste ou 1 Trabalho individual 20% 1 Trabalho de pares ou grupo 40%	60%
	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL • Participação. (10%) • Autonomia. (10%) • Responsabilidade. (10%) • Cooperação. (10%)		A, B, C, D, E, F, G, H, I	Grelhas de observação direta (1 por módulo)	40%

Áreas de Competências do Perfil dos Alunos (ACPA):

A Linguagens e textos

B Informação e comunicação

C Raciocínio e resolução de problemas

D Pensamento crítico e pensamento criativo

E Relacionamento interpessoal

F Desenvolvimento pessoal e autonomia;

G Bem-estar, saúde e ambiente

H Sensibilidade estética e artística

I Saber científico, técnico e tecnológico

J Consciência e domínio do corpo

DIMENSÃO DA AVALIAÇÃO - CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO
DESCRIPTORIOS DE DESEMPENHO

	NÍVEL 5	NÍVEL 4	NÍVEL 3	NÍVEL 2	NÍVEL 1
UC00039 (25 horas)	Identifica as normas relativas à segurança e saúde no trabalho. Interpreta o plano de segurança do estabelecimento. Reconhece os manuais de segurança. Aplica medidas de prevenção do risco. Aplica os procedimentos em caso de acidente de trabalho. Aplica os procedimentos de emergência. Aplica medidas de prevenção de roubo. Distingue os diferentes tipos de incêndio e respectivos sistemas de detecção e de extinção. Aplica medidas de prevenção de incêndios. Utiliza equipamentos de proteção individual. Reporta a situação de emergência.	NÍVEL INTERMÉDIO	Identifica com regularidade as normas relativas à segurança e saúde no trabalho. Interpreta com regularidade o plano de segurança do estabelecimento. Reconhece com regularidade os manuais de segurança. Aplica com regularidade medidas de prevenção do risco. Aplica com regularidade os procedimentos em caso de acidente de trabalho. Aplica com regularidade os procedimentos de emergência. Aplica com regularidade medidas de prevenção de roubo. Distingue com regularidade os diferentes tipos de incêndio e respectivos sistemas de detecção e de extinção. Aplica com regularidade medidas de prevenção de incêndios. Utiliza com regularidade equipamentos de proteção individual. Reporta regularmente a situação de emergência.	NÍVEL INTERMÉDIO	Não identifica as normas relativas à segurança e saúde no trabalho. Não interpreta o plano de segurança do estabelecimento. Não reconhece os manuais de segurança. Não aplica medidas de prevenção do risco. Não aplica os procedimentos em caso de acidente de trabalho. Não aplica os procedimentos de emergência. Não aplica medidas de prevenção de roubo. Não distingue os diferentes tipos de incêndio e respectivos sistemas de detecção e de extinção. Não aplica medidas de prevenção de incêndios. Não utiliza equipamentos de proteção individual. Não reporta a situação de emergência.

UC03552 (25 horas)	Reconhece os princípios do HACCP. Consulta as normas de limpeza, higienização e desinfecção das instalações e equipamentos. Seleciona os diferentes tratamentos, processos, etapas e níveis de limpeza, higienização e desinfecção. Aplica os procedimentos de controlo de segurança alimentar em todas as operações da produção. Aplica as normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. Identifica e controlar pontos críticos. Separa e descartar resíduos alimentares e não alimentares. Aplica as técnicas de limpeza, higienização e desinfecção. Regista e reportar ocorrências. Utiliza equipamentos de proteção individual. Aplica as normas de higiene e segurança alimentar. Aplica as normas segurança alimentar. Aplica as normas da qualidade.	NÍVEL INTERMÉDIO Reconhece com regularidade os princípios do HACCP. Consulta regularmente as normas de limpeza, higienização e desinfecção das instalações e equipamentos. Seleciona com regularidade os diferentes tratamentos, processos, etapas e níveis de limpeza, higienização e desinfecção. Aplica com regularidade os procedimentos de controlo de segurança alimentar em todas as operações da produção. Aplica com regularidade as normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. Identifica e controla com regularidade pontos críticos. Separa e descarta com regularidade resíduos alimentares e não alimentares. Aplica com regularidade as técnicas de limpeza, higienização e desinfecção. Regista e reporta ocorrências regularmente. Utiliza com regularidade equipamentos de proteção individual. Aplica com regularidade as normas de higiene e segurança alimentar. Aplica as normas segurança alimentar. Aplica com regularidade as normas da qualidade.	NÍVEL INTERMÉDIO Não reconhece os princípios do HACCP. Não consulta as normas de limpeza, higienização e desinfecção das instalações e equipamentos. Não seleciona os diferentes tratamentos, processos, etapas e níveis de limpeza, higienização e desinfecção. Não aplica os procedimentos de controlo de segurança alimentar em todas as operações da produção. Não aplica as normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. Não identifica e controla pontos críticos. Não separa nem descarta resíduos alimentares e não alimentares. Não aplica as técnicas de limpeza, higienização e desinfecção. Não regista nem reporta ocorrências. Não utiliza equipamentos de proteção individual. Não aplica as normas de higiene e segurança alimentar. Não aplica as normas segurança alimentar. Não aplica as normas da qualidade.
--------------------	--	--	--