

Nesta versão do trabalho, não se apresentam resultados apurados, em virtude da cláusula de confidencialidade imposta pela empresa.

Monitorização de planos HACCP e elaboração de fichas técnicas de pratos em hotéis da Sonae

Marina Pereira Abrantes

Relatório de Estágio apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor Dr. João Paulo Carneiro e Dr.^a Margarida Vieira da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco e da Tec. Engenheira Alimentar Celina Marques.

2012

Agradecimentos

Para chegar até esta etapa houve a contribuição de várias pessoas para que isto pudesse acontecer, pois sem elas não seria possível.

Em primeiro lugar agradeço aos meus orientadores Dr. João Paulo Carneiro e Dr.^a. Margarida Vieira, por terem aceitado serem meus orientadores e por toda a disponibilidade que prestaram ao longo destes 3 meses de estágio e durante a realização do relatório.

Agradeço também à Eng^a Celina Marques, por me ter aceitado na empresa, por toda ajuda prestada e por todas as conversas que tivemos que foram uma mais-valia.

A todos os colaboradores da empresa que me acolheram e que contribuíram para o desenvolvimento do meu trabalho.

À minha família, especialmente aos meus pais por todo o apoio e compreensão, sem eles nunca teria chegado aqui.

Por último, não por serem menos importantes agradeço a todos os meus amigos, pela amizade e carinho.

A todas as pessoas que referi agradeço com amizade!

Palavras-chave: HACCP, segurança alimentar, restauração, auditorias

Resumo

O presente relatório descreve todas as atividades realizadas e desenvolvidas nas unidades hoteleiras da empresa Solinca Investimentos turísticos S.A., tendo como objetivo estudar as etapas de segurança alimentar inerentes ao sistema HACCP.

Neste relatório faz-se uma breve introdução do que é a segurança alimentar e da sua importância na restauração, seguida de uma breve explicação do sistema HACCP, enunciando-se os seus princípios, os pré-requisitos e as vantagens da sua implementação na restauração. Por fim, uma breve explicação das fichas técnicas dos pratos.

Como último tópico, entre os objetivos propostos para a realização deste estágio, com a duração de três meses em três unidades hoteleiras, serão explicadas todas as atividades que se desenvolveram nomeadamente o acompanhamento e a realização de auditorias.

Keywords: HACCP, food safety, restaurants business, audits

Abstract

The present report describes all activities developed and undertaken in the hotel units owned by Solinca Invetimentos Turísticos S.A., having as objective the study of the food safety stages that are inherent to the in the HACCP system.

This report gives a brief introduction to food safety and its importance in the restaurant business, followed by a concise explanation of the HACCP system, enumerating its pre requisites, key principles and advantages of its implementation in restaurants. Finally, a short explanation of the technical sheets for the menu dishes.

The last theme, regarding the objectives proposed for the accomplishment of this internship, with a duration of three months and performed in three different hotel units, all the activities developed during the monitoring and carrying out audits will be detailed and explained.

Índice geral

1.Introdução	1
2.Segurança Alimentar	2
2.1. Conceito de Segurança Alimentar	2
2.2. Segurança Alimentar na Restauração	2
3.Sistema HACCP	3
3.1.Conceito HACCP	3
3.2.Pré-requisitos do sistema HACCP	3
3.2.1. Armazenagem	4
3.2.2. Gerência dos registos	4
3.2.3. Formação	4
3.3.Princípios do sistema HACCP	4
3.4.Vantagens do HACCP nas empresas	5
4.Fichas técnicas	6
4.1.Conceito de Ficha técnica dos pratos	6
5.Importancia do Valor Calórico Total (VCT) dos pratos	7
6.Apresentação das atividades desenvolvidas	8
6.1.Descrição do Local de estágio- Solinca Investimentos turísticos S.A.	8
6.2. Acompanhamento de formações internas e externas	13
6.2.1.Acompanhamento de formações de Segurança Alimentar	13
6.2.2.Acompanhamento de formações internas de Filosofia de contacto com o cliente: Excelência no serviço	14
6.3. Acompanhamento de auditorias externas	14
6.4. Acompanhamento e Monitorização do sistema HACCP e realização de auditorias internas	14
6.5. Realização de fichas técnicas dos pratos	15
6.6. Realização do valor calórico total (VCT) nos pratos das fichas técnicas	17
7.Conclusão	18
8.Bibliografia	19
Anexos	20
Anexo A- Decreto-lei nº 560/99, de 18 de Dezembro (Legislação dos alergénios)	20

Índice de figuras

Figura 1- Entrada do Porto Palácio Congress Hotel & Spa	10
Figura 2- Interior do PortoBeer	12
Figura 3-Aqualuz Troia	13
Figura 4-Aqualuz Lagos	14

Índice de tabelas

Tabela 1- Estrutura de Participações da Sonae Capital, SGPS, SA

9

Lista de abreviaturas

ARESP-Associação da Restauração e Similares de Portugal

DLU- Data Limite de Utilização

FIFO- First in, First out

HACCP - Hazard Analysis and Critical Points

INSRJ-Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

NP-Norma Portuguesa

OMS- Organização Mundial de Saúde

PCC - Ponto Crítico de Controlo

TCA-Tabela da Composição dos Alimentos

VCT-Valor Calórico Total