

Unidade Curricular	Opção II - Gestão de Segurança Alimentar e Saúde Pública	Área Científica	Indústria Alimentar
Mestrado em	Tecnologias da Ciência Animal	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 26 TC - S 4 E - OT 20 O -
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Código	5026-453-1205-02-16		

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Maria da Conceição Constantino Fernandes

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer os mecanismos de análise, avaliação, gestão e comunicação de risco em segurança alimentar.
2. Propor metodologias de gestão de risco.
3. Conhecer os processos de fiscalização no sector alimentar.
4. Adquirir capacidades e competência para implementar e manter a certificação nas indústrias alimentares, de acordo com os principais referenciais de certificação.
5. Aplicar os conhecimentos a questões práticas

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Os alunos deverão possuir conhecimentos prévios nos domínios da microbiologia geral e alimentar,
2. química e toxicologia de alimentos,
3. embalagem, armazenamento e transporte de géneros alimentícios.

Conteúdo da unidade curricular

1. Vigilância epidemiológica. 2. Segurança alimentar e Fiscalização 3. Amostragem 4. Referenciais normativos .

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Vigilância epidemiológica, Conceito, Áreas, Doença declaração obrigatória, Métodos de investigação.
2. Livro Branco, EFSA, Gestão de risco, Directrizes do Codex Alimentarius, ASAE.
3. Normas amostragem, microrganismos/metabolitos/toxinas, plano, limites, frequência, preparação.
4. ISO 9001, ISO ISO 22000, HACCP, Códigos de Boas Práticas, metodologia 4C's, Normas IFS e BRC

Bibliografia recomendada

1. NP EN ISO 9001: 2008 e NP EN ISO 22000: 2005
2. Livro Branco sobre Segurança Alimentar. 2000. Comissão Europeia.
3. Fernandes et al. . 2012. Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar-Guia para a sua implementação em unidades de restauração. ISBN 978-972-618-667-0
4. Site European Food Safety Authority: <http://www.efsa.europa.eu>, Site British Food Standard Agency: <http://www.food.gov.uk/>
5. http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp;

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais: Aulas magistrais, teórico práticas dos temas desenvolvidos. Visita de estudo a unidades com SGQ implementados/implementação. Horas não presenciais: estudo das matérias. Pesquisa bibliográfica para análise, discussão e resolução de caso problema. Recursos: Bibliografia da especialidade, legislação, normalização do sector. Datashow, TIC's, E-learning, intranet, Internet.

Alternativas de avaliação

1. 1 - Testes intercalares escritos - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
2. 2- Exame final escrito - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Maria da Conceição Constantino Fernandes	Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	José Alberto Cardoso Pereira
19-12-2016	19-12-2016	20-12-2016