

Unidade Curricular	Qualidade e Segurança Alimentar	Área Científica	Engenharia e técnicas afins
Mestrado em	Agroecologia	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 30 TC - S - E - OT 4 O -
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Código	6348-488-1205-00-16		

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 Fátima Alves Pinto Lopes da Silva, Vítor Manuel Ramalheira Martins

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Identificar os principais aspectos relacionados com a problemática da qualidade e segurança alimentar em modos de produção sustentável;
2. Conhecer os principais perigos associados a produtos de origem vegetal;
3. Implementar medidas preventivas e correctivas para garantir a inocuidade destes produtos;
4. Obter conhecimentos para a implementação de sistemas de gestão da qualidade e certificação de produtos em modo de produção sustentável;
5. Integrar os conhecimentos adquiridos na obtenção de produtos inócuos e sua rastreabilidade ao longo da fileira.

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Qualidade e Segurança Alimentar. Principais problemas em produtos de origem vegetal. Perigos. Limites máximos admissíveis. Códigos de boas práticas agrícolas. Rastreabilidade. Certificação. Principais sistemas de certificação aplicados a produtos/indústrias agro-alimentares.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Qualidade e Segurança Alimentar.
 - Conceitos e definições.
 - Principais problemas em produtos de origem vegetal.
2. Perigos em géneros alimentícios e limites máximos admissíveis.
 - Perigos biológicos.
 - Perigos químicos: micotoxinas, antibióticos, pesticidas, fertilizantes, metais pesados
 - Perigos físicos.
3. Códigos de boas práticas agrícolas.
 - Medidas de higiene na produção primária, manuseio, armazenamento e transporte de produtos. .
 - Limpeza e higiene na produção, nos operadores, máquinas e instalações.
 - Rastreabilidade.
4. Certificação. Conceitos e definições, objectivos, vantagens e âmbito.
5. Principais sistemas de certificação aplicados a produtos/indústrias agro-alimentares
 - Referenciais gerais: ISO 9001; ISO 14001; HACCP; SA 8000; ISO 22000; OHSAS 18001; FSC e PEFC;
 - Sistemas específicos respeitantes ao modo de produção: ;
 - Agricultura biológica; Protecção e Produção Integradas
 - Denominação de Origem Protegida, Indicação Geográfica Protegida, Especialidade Tradicional Garantida
 - Referenciais privados de modo de produção; segurança alimentar, e produtos.

Bibliografia recomendada

1. Agencia Española de Seguridad Alimentaria, 2004. Guía de la Trazabilidad, Espanha.
2. d'Mello, J. P. F. (Ed.), 2003. Food Safety: Contaminants and Toxins. CABI Publishing, London, UK, 472 pp.
3. Ramos Pires, A. 2004. Qualidade – Sistemas de Gestão da Qualidade. 3ª edição. Edições Sílabo, Lisboa
4. Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA), (s. d). Rastreabilidade e Gestão de Incidentes na Indústria Agro-Alimentar.
5. <http://www.lcd.online.org>. <http://www.ipq.pt>. <http://europa.eu.int/>; <http://www.codexalimentarius.net/>. <http://www.iso.org>.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais: Aulas magistrais, teórico práticas e laboratoriais dos temas a desenvolver na Unidade Curricular. Horas não presenciais: estudo das matérias abordadas nas aulas presenciais. Pesquisa de bibliografia para elaboração e discussão dos relatórios das aulas laboratoriais a apresentar e discutir em seminário.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário) (Final)
 - Trabalhos Práticos - 50% (Trabalhos de grupo, apresentação e discussão. Relatórios de trabalhos praticos (min. 10 val.))
 - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima de 8 valores)
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Discussão de Trabalhos - 50% (Trabalhos de grupo com apresentação oral e discussão. Nota mínima de 10 valores.)
 - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima de 8 valores)

Língua em que é ministrada

1. Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros
2. Espanhol

Validação Eletrónica

Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva, Vítor Manuel Ramalheira Martins	José Alberto Cardoso Pereira
30-11-2016	09-12-2016