

Unidade Curricular	Opção I - Legislação e Licenciamento de Indústrias Agro-Alimentares		Área Científica	-	
Mestrado em	Agroecologia		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo	2013/2014	Ano Curricular	2	Nível	2-2
Créditos ECTS	6.0				
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	6348-488-2101-17-13
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T -	TP -	PL -
			TC -	S -	E -
			OT -	O -	

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

Nome(s) do(s) docente(s) José Carlos Batista Couto Barbosa

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Identificar e reconhecer as condições e exigências para a concepção e organização das instalações e equipamentos das unidades de indústrias agro-alimentares.
2. Identificar e interpretar a legislação e normativas que respeitam ao licenciamento e funcionamento das indústrias agro-alimentares.
3. Realizar a pesquisa e recolha de legislação.
4. Conhecer os procedimentos necessários ao processo de licenciamento industrial.
5. Recolher a informação e preencher os documentos necessários ao processo de licenciamento de unidades de indústrias agro-alimentares.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não são considerados pré-requisitos

Conteúdo da unidade curricular

Concepção e organização das instalações e equipamentos. Legislação regulamentos. Legislação relativa ao licenciamento industrial. O Sistema da Indústria Responsável (SIR). Procedimento para instalação e exploração de estabelecimento industrial. Noções gerais sobre a legislação complementar e conexas ao SIR.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução
 - Âmbito e objectivos da UC de Legislação e Licenciamento de Indústrias Agro-alimentares.
 - Documentação e bibliografia. Avaliação da unidade curricular.
2. Concepção e organização das instalações e equipamentos
 - O diagrama básico de fluxo
 - O diagrama de processo (tecnologia)
 - O diagrama de equipamentos (engenharia)
 - Princípios gerais da organização da actividade industrial
3. Legislação e regulamentos
 - Noções gerais sobre a legislação nacional.
 - Noções gerais sobre a legislação para o licenciamento de indústrias agro-alimentares
 - Plano director municipal (PDM) e Plano municipal de ordenamento do território.
4. Legislação relativa ao licenciamento industrial. O Sistema da Indústria Responsável (SIR)
 - Classificação portuguesa das actividades económicas (CAE)
 - Decreto-Lei nº 169/2012 (aprova o SIR)
 - Instrumentos técnicos de suporte ao SIR
 - Regimes de instalação e exploração de estabelecimentos industriais
 - Regimes conexos
 - Zonas Empresariais Responsáveis (ZER). Regime, exploração e atribuições
5. Procedimento para instalação e exploração de estabelecimento industrial
 - Apresentação do pedido de instalação ou de alteração dos estabelecimentos agroindustriais.
 - Requisitos formais e elementos instrutórios dos pedidos de licenciamento.
 - Balcão do empreendedor. Simulador e Formulário.
6. Noções gerais sobre a legislação complementar e conexas ao SIR.
 - RJIA: Regime jurídico da avaliação do impacte ambiental
 - RJPCIP: Regime jurídico relativo à prevenção e controlo integrados da poluição
 - RPAG: Regime de prevenção de acidentes graves
 - TEGEE: Título de emissão de gases com efeito de estufa
 - Regimes de operação de gestão de resíduos
 - Articulação com o RJUE (Regime jurídico da urbanização e edificação)

Bibliografia recomendada

1. Diário(s) da Republica, INCM. (www. dre. pt)
2. CIGR (1999) Agro processing engineering - CIGR Handbook, Volume IV. ASABE, St Joseph, Michigan.
3. Vanaclocha, A. C. (2005) Diseño de industrias agroalimentarias. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
4. Vaquero, E. G. ; Tellez, F. A. (1993) Diseño y construcción de industrias agroalimentarias. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas, com exposição dos aspectos teóricos dos conteúdos programáticos da unidade curricular. Realização de trabalhos práticos de preparação dos documentos necessários ao processo de licenciamento. Estudo e pesquisa de legislação e informação técnica necessária para a concepção e organização das instalações e equipamentos de unidades e estabelecimentos agro-alimentares.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação Contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 100%
2. Avaliação Final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

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

Validação Eletrónica

José Carlos Batista Couto Barbosa	Elsa Cristina Dantas Ramalhosa	José Carlos Batista Couto Barbosa
27-10-2013	31-10-2013	31-10-2013