

Unidade Curricular	Análise e Controlo de Perigos Químicos	Área Científica	Indústrias Alimentares
Mestrado em	Qualidade e Segurança Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	1
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	6369-508-1102-00-16		

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) Clementina Maria Moreira dos Santos, Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Identificar e conhecer potenciais perigos químicos presentes nos alimentos
2. Relacionar processos tecnológicos e de conservação dos alimentos com a possibilidade de neles estarem presentes determinados perigos químicos
3. Conhecer as classes de aditivos alimentares e auxiliares tecnológicos autorizados, os riscos que podem implicar, e as precauções a ter em conta
4. Identificar substâncias tóxicas presentes naturalmente em determinados grupos de alimentos
5. Associar determinadas práticas domésticas, agropecuárias e industriais com o aparecimento de resíduos nos alimentos
6. Conhecer as principais vias de entrada das substâncias tóxicas no organismo e seu metabolismo
7. Conhecer as principais técnicas de recolha e de preparação de amostras para análise

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Possuir conhecimentos nos domínios da química geral e microbiologia geral.

Conteúdo da unidade curricular

Fatores que determinam a segurança química dos alimentos: origem e classificação dos perigos de natureza química, intrínsecos e extrínsecos. Perigos associados à produção, ao processamento e à conservação de alimentos. Perigos químicos naturais, resíduos e contaminantes. Meios e vias de entrada dos tóxicos no organismo; biotransformação de xenobióticos. Regras e métodos de amostragem, técnicas de colheita de amostras. Princípio da Precaução.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Fatores que determinam a segurança química dos alimentos
 - Origem e classificação dos perigos de natureza química (intrínsecos e extrínsecos)
 - Pontos de risco
2. Perigos associados à produção, processamento e conservação de alimentos - estabilidade e alterações
 - Perigos químicos na produção de matérias-primas hortofrutícolas
 - Perigos químicos em produtos de origem animal
 - Perigos químicos em suplementos alimentares
 - Indicadores físicos de alterações químicas
 - Produtos resultantes de alterações nos lípidos alimentares
 - Produtos resultantes dos fenómenos de acastanhamento enzimático e não enzimático
 - Outros produtos resultantes de processos tecnológicos mal concebidos / executados
 - Alterações químicas de origem microbiana
 - Presença de aditivos alimentares e alergénios
3. Substâncias tóxicas presentes naturalmente nos alimentos: lectinas, fitatos, saponinas, outros
4. Substâncias tóxicas com origem nas operações tecnológicas: pesticidas; PCBs; dioxinas, PAHs, outros
5. Efeitos tóxicos de outros elementos: solventes; antibióticos; elementos radioativos, outros
6. Efeito tóxicos de metais pesados: cádmio, estanho, arsênio, chumbo, mercúrio
7. Migração de substâncias presentes nos materiais de embalagem
8. Meios e vias de entrada dos tóxicos no organismo
9. Biotransformação de xenobióticos. Mecanismos de fase I e fase II
10. Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCP) e outros planos de controlo; sistema RASFF
11. Princípio da Precaução. Exploração de fontes electrónicas de informação sobre perigos químicos
12. Regras e métodos de amostragem; técnicas de colheita de amostras

Bibliografia recomendada

1. Belitz, H. -D. ; Grosch, W. ; Schieberle, P. (2004). Food Chemistry, 3rd edition, Springer-Verlag.
2. d'Mello, J. P. F. (Edi.) (2003). Food Safety: Contaminants and Toxins. CABI Publishing, London, UK, 472 pp.
3. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. (2012). Perfil de risco dos principais alimentos consumidos em Portugal. ASAE - Direcção de Avaliação e Comunicação dos Riscos.
4. Klaassen, Curtis D. ; Watkins, B. , John (2001). Toxicologia A Ciência Básica dos Tóxicos. De Casarett & Doull's. Mcgraw-Hill de Portugal, Lda. 5ª Edição.
5. Hodgson, E. (2010). A Textbook of Modern Toxicology, 4th Edition, John Wiley & Sons, New Jersey, USA (ISBN 978-0-470-46206-5)

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas e teórico-práticas baseadas nos métodos expositivo, ativo e interrogativo. Aulas laboratoriais com método demonstrativo e ativo. Estudo pessoal e/ou tutorial, baseado na leitura da bibliografia recomendada existente nas bibliotecas do Instituto e na informação disponibilizada por e-learning e em sítio eletrónicos institucionais.

Alternativas de avaliação

- Alunos ordinários - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
- Exame Final Escrito - 100% (Avaliação de todos os conteúdos teóricos e práticos)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Clementina Maria Moreira dos Santos, Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	José Alberto Cardoso Pereira
01-12-2016	01-12-2016	09-12-2016