

Unidade Curricular	Segurança e Rastreabilidade	Área Científica	Engenharias e Técnicas Afins
Mestrado em	Qualidade e Segurança Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	1
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	6369-508-1206-00-16		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 4 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) Fernando Jorge Ruivo Sousa, Maria Eugénia Madureira Gouveia

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Adquirir conhecimentos e compreender os sistemas de rastreabilidade.
2. Aplicar as técnicas e metodologias de rastreabilidade nos produtos alimentares de origem vegetal e animal.
3. Compreender a natureza interdisciplinar da análise do risco (RA) toxicológico das substâncias com efeitos adversos na saúde e regulamentadas na EU.
4. Obter, analisar e interpretar dados e parâmetros de toxicidade.
5. Interpretar e utilizar, no contexto da Análise do Risco, os dados de hábitos e consumos alimentares das populações.
6. Conhecer as diferentes etapas da avaliação do risco e as metodologias para o estabelecimento do LMRs em produtos fitofarmacêuticos e ULs em contaminantes.
7. Desenvolver a capacidade de aplicar os conhecimentos e de trabalho em equipa.

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Rastreabilidade, conceitos e definições. Rastreabilidade como ferramenta em segurança alimentar. Sistemas de rastreabilidade no setor dos produtos alimentares de origem vegetal e animal. Análise do Risco Toxicológico: Métodos e etapas na análise do risco. Autorização de venda dos produtos pesticidas na Europa. Outros perigos de origem animal: zoonoses, toxinfecções, contaminações, antibióticos, hormonas. Certificação de modos de produção primária de alimentos de origem vegetal e animal.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Rastreabilidade, conceitos e definições.
2. Rastreabilidade como ferramenta em segurança alimentar.
3. Sistemas de rastreabilidade no setor dos produtos alimentares de origem vegetal e animal.
4. Análise do Risco Toxicológico e segurança alimentar. Metodologia e etapas na análise do risco.
5. Produtos fitofarmacêuticos: Avaliação do Risco e estabelecimento do LMR.
6. Autorização de venda dos produtos para proteção das plantas na Europa.
7. Certificação de modos de produção primária de alimentos de origem vegetal e animal.

Bibliografia recomendada

1. George Bennet, 2010 Food Identity Preservation and traceability; Safer Grains. Taylor& Francis, CRC
2. Maria Vulton, 2011. Animal identification and traceability. Background and issues. Agricultural issues and policies.
3. Ian Smith and Anthony Furness, 2006. Improving Traceability Ability in Food Processing and Distribution
4. EFSA Journal and on line "Scientific Opinion", "Reasoned Opinions" and "Scientific and Technical Reports" published by EFSA.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Exposição dos conceitos teóricos recorrendo às técnicas de audiovisual e de multimédia. Integração de conhecimentos com a elaboração de trabalhos individuais e de grupo de pesquisa de informação e análise de documentos EFSA. Visitas de estudo em diferentes etapas da aplicação das técnicas de rastreabilidade nos diferentes produtos alimentares de origem de origem vegetal e animal.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Trabalhos Práticos - 50%
2. Avaliação teórica e teórico / práticos - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 50%
3. Exame - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Fernando Jorge Ruivo Sousa, Maria Eugénia Madureira Gouveia	Alfredo Jorge Costa Teixeira	José Alberto Cardoso Pereira
30-11-2016	30-11-2016	09-12-2016