FICHA DE UNIDADE CURRICULAR (UC)

POLITÉCNICO DE PORTALEGRE

POLITÉCNICO DE PORTALEGRE
Escola Superior Agrária de Elvas

Atualizado a	2021/09/23
Ano Lectivo / Periodo	2021/22 / S1
Curso	Enfermagem Veterinária
Unidade Curricular	Segurança Alimentar e Controlo de Qualidade
Língua de ensino	Português Inglês

ECTS/tempo de trabalho (horas)

ECTS	Total	Horas de contacto semestral								
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC
3	96		32	16						

T - Teóricas; TP - Teórico-práticas; PL - Prática-laboratorial; S - Seminário; OT - Orientação tutorial; TC - Trabalho de campo; E - Estágio; EC - Ensino Clínico; O* - Outras horas caraterizadas como Ensino Clínico ao abrigo da Diretiva nº 77/453/CEE de 27 Junho adaptada pela Diretiva 2005/36/CE;

Docente Responsável/Carga letiva (consentido RGPD)

[Nome completo, contacto de email]

Maria Da Graça Teles De Sousa Pacheco De Carvalho / gpcarvalho@ipportalegre.pt

Pré-requisitos

[unidades curriculares que lhe devem preceder ou competências à entrada]

Não tem

Objetivos de aprendizagem

[Descrição dos objetivos gerais e/ou específicos] [Conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes]

1.Pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos sobre os conceitos da segurança alimentar, fundamentos e implicações na saúde humana e animal.
2. Conhecer, compreender e identificar os principais perigos associados á segurança alimentar em especial aos produtos de origem animal e propor medidas para os minimizar.
3. Conhecer a legislação nacional e europeia para o setor. Identificar e interpretar os principais requisitos das normas que regem os sistemas da qualidade bem como obter conhecimentos sobre a aplicação prática de alguns sistemas de gestão da segurança alimentar (HACCP) (BRC, IFT, entre outros)
4 Conhecer os principais conceitos de controlo e de qualidade.
Estudo dos métodos e normas aplicadas ao controlo de qualidade no setor e suas implicações na enfermagem veterinária.

Conteúdos Programáticos

[estrutura de conteúdos a desenvolver para o total de horas previsto]

1. Segurança alimentar;
1.1. Atualidades e legislação em vigor (TP);
1.2. Importância no setor (TP);
1.2.1. Autoridade europeia de segurança alimentar
1.3. Perigos de segurança alimentar (TP) (PL);
1.3.1. Perigos físicos;
1.3.2. Perigos químicos;
1.3.3. Perigos biológicos;
2. Controlo de qualidade;
2.1. Conceitos e definições (TP);
2.2. Legislação e normalização (TP);
2.2.1. Abordagem geral às normas NP EN ISO 9000:2008 e NP EN ISO 22 000:2005;
2.3. Auditoria e Certificação (TP);
2.3.1. Conceito e aplicabilidade
2.4. Métodos e técnicas analíticas de controlo de qualidade (PL).

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

[indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 carateres)

1 - Metodologias de ensino

A UC organiza-se em aulas teóricas e aulas práticas conforme o regulamento escolar interno da ESAE. As aulas teóricas são plenárias onde são introduzidos os conceitos e explicados os fundamentos dos temas a abordar com o nível de detalhe pretendido.
As aulas práticas abordam procedimentos experimentais e práticos em que os alunos têm oportunidade de ter contacto e realizar algumas técnicas de laboratório assim como realizar exercícios práticos de aplicação da metodologia HACCP. A orientação tutória permite acompanhar os alunos esclarecendo dúvidas e/ou acompanhando na execução das diferentes atividades práticas. Os alunos devem participar ativamente na execução prática dos mesmos.

A avaliação escrita compreende duas modalidades, no entanto, privilegia-se a primeira, a avaliação continua. Esta avaliação efetua-se em diferentes momentos ao longo do semestre. Realizam-se dois testes teóricos intercalares de avaliação, onde o valor da média aritmética simples obtida nos dois testes deverá ser no mínimo de 9,5 valores desde que nenhum deles tenha um valor unitário inferior a 8,5 valores. O valor obtido pondera 70 % do valor final, os restantes 30% são atribuídos ao valor obtido no(s) teste(s) de avaliação da componente prática, devendo esta ser sempre superior a 9,5. (media> = 9,5; nenhum <8,5) (Teste 1 + Teste 2) /2 (0,70%) + Avaliação prática (0,30%). Caso o aluno não tenha cumprido as condições acima deverá realizar a avaliação por exame à componente da UC, teórica ou prática, de acordo com a nota obtida, ou seja, Quando: 2 testes teóricos Intercalares de Avaliação (media <9,5 e/ou algum <8,5) (70%) e/ou Teste prático (< 9,5) (30%). Exame teórico (0,70% nunca <9,5) e/ou Exame prático (30% nunca <a 9,5).
Os alunos com Estatuto de Trabalhadores Estudantes podem optar pela: Avaliação contínua ou pela realização dos dois Exames (teórico e prático).
Exame teórico (0,70% nunca <9,5) e/ou Exame prático (30% nunca <a 9,5).

2 - Avaliação por frequência

Realizam-se dois testes teóricos intercalares de avaliação, onde o valor da média aritmética simples obtida nos dois testes deverá ser no mínimo de 9,5 valores desde que nenhum deles tenha um valor unitário inferior a 8,5 valores. O valor obtido pondera 70 % do valor final, os restantes 30% são atribuídos ao valor obtido no(s) teste(s) de avaliação da componente prática, devendo esta ser sempre superior a 9,5. (media> = 9,5; nenhum <8,5) (Teste 1 + Teste 2) /2 (0,70%) + Avaliação prática (0,30%).

3 - Avaliação por Exame

Exame teórico (0,70% nunca <9,5) e/ou Exame prático (30% nunca <a 9,5).

Bibliografia

1 - Bibliografia Principal

Bibliografía principal
- Apontamentos disponibilizados pelo docente. Informações disponibilizadas nos sites:http://w.ipq.pt; http://europa.eu.int/; http//www.codexalimentarius.net/.; www.iso.org.. Informação constante na B-on disponibilizada na biblioteca da ESAE.
-Helena Viana, 2004. Segurança Alimentar : princípios e instrumentos. In: Revista do agricultor. - Nrº186 (Novembro/Dezembro 2004). - pp.27-42
-Inaki Deza, 2007. ISO 22000 o novo marco da segurança alimentar. In: Albeitar. - ISSN 1646-1177. - Nrº4 (Jul/Agost2007). - pp.48-51
- Livro branco sobre a segurança dos alimentos, 2000. Comissão das Comunidades Europeias: Serviço Oficial de Publicações da Comissão Europeia
- M. E. Potes, 2007.Produtos Alimentares Mediterrânicos : Segurança Alimentar em Produtos Tradicionais. In: Revista de Ciências Agrárias. Janeiro-Junho (Semestral) 2007. - Portugal. - 439-447. - ISSN 0871-018 X. - Volume XXX - Nº 1
-Sara Mortimore, 1996. HACCP: enfoque práctico. Editorial Acribia, S.A, 1996

2 - Bibliografia Complementar

Bibliografía complementar
Hélder Silva, 2012. Indústria Alimentar Animal : O contributo das Poeiras para uma Atmosfera Explosiva ATEX.In: Alimentação Animal. Jan-Fev-Mar 2012. - Portugal . - pp. 22-24. - Volume N.º 79
-Niza Ribeiro, 2007. Política europeia de segurança alimentar e o controlo de salmonela em suinos : impacto sobre a suinicultura em Portugal e o papel do laboratorio. In: Suinicultura. Nrº 75 (Abril/Maio/ Junho 2007). - pp.44-47
- Santos Oliveira.O problema da qualidade e da segurança dos produtos alimentares. In: Terra Fertil revista técnico-científica da ESAV. Ano 3, Nrº4 pp.67-78
http://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/ Guidance_on_Food_Allergen_Management.pdf

http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/perigos-alimentares-no-pescado-os-perigos-quimicos/?utm_source=newsletter&utm_medium=e-mail&utm_campaign=TecnoAlimentar-Campanha-10-1&c=

Situações especiais

[estudantes com estatuto especial]

1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial

	2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial