

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
Tipo	Semestral	Semestre	1	Créditos ECTS	6.0
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 impacto 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