

Unidade Curricular	Rastreabilidade, Certificação e Legislação	Área Científica	Indústrias Alimentares
Licenciatura em	Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	3
Nível	1-3	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	9998-705-3202-00-23		
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) Maria Eugénia Madureira Gouveia

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Conhecer os perigos associados a produtos alimentares de origem vegetal.
2. Obter conhecimentos sobre rastreabilidade de produtos de origem vegetal
3. Identificar os principais problemas de autenticidade relacionados com adulteração de produtos alimentares.
4. Conhecer as metodologias de Análise do Risco Toxicológico e de segurança alimentar na Europa.
5. Conhecer os sistemas de certificação dos modos de produção agrícola.
6. Conhecer e interpretar a legislação Europeia (regulamentos) e nacional que regulamenta a qualidade e segurança alimentar

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não se aplica

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. Análise do Risco Toxicológico: Métodos e etapas na análise do risco LMRs e ULs. Certificação de modos de produção primária. Autenticidade dos produtos alimentares. Aspectos legais de autenticidade. Conhecer a regulamentação europeia e nacional relacionada com qualidade e segurança alimentar.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Rastreabilidade: conceitos fundamentais
 - Rastreabilidade como ferramenta em segurança alimentar
 - Sistemas de rastreabilidade no setor dos produtos alimentares
2. Análise do Risco Toxicológico e segurança alimentar
 - Metodologias e etapas na Análise do Risco
 - Plant Phytopharmaceuticals Risk Assessment - LMRs
 - Autorização de venda de produtos para a proteção de plantas
3. Certificação de produtos e de modos de produção agrícola
4. Introdução à autenticidade dos produtos alimentares - Definições
 - Aspectos jurídicos de autenticidade: leis e normas nacionais e internacionais
5. Legislação nacional e Europeia

Bibliografia recomendada

1. George Bennet, 2010 Food Identity Preservation and traceability; Safer Grains. Taylor& Francis, CRC
2. Maria Vulton, 2010 EFSA Journal and on line "Scientific Opinion", "Reasoned Opinions" and "Scientific and Technical Reports" published by EFSA.
3. Food authenticity and traceability, 2004. Ed by Michele Lees, CRC press.
4. Agencia Espanhola de Seguridad Alimentaria, 2004. Guia de Trazabilidad.
5. Ian Smith and Anthony Furness, 2006. Improving Traceability in Food Processing and Distribution

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.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Prova Intercalar Escrita - 50% (Temas - relatório(s), questionário(s) 25% Trabalhos- apresentação oral e síntese escrita 25%)
 - Exame Final Escrito - 50%
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100% (Prova escrita sobre todo o conteúdo da Unidade curricular)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Maria Eugénia Madureira Gouveia	Maria da Conceição Constantino Fernandes	António Castro Ribeiro	José Carlos Batista Couto Barbosa
16-01-2024	16-01-2024	27-01-2024	28-01-2024