

Unidade Curricular	Certificação e Autenticidade de Produtos	Área Científica	-
	Pós-Graduação em AgroBusiness	Escola	Escola Superior de Tecnologia e de Gestão de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	1
		Nível	
		Créditos ECTS	2.0
		Código	5063-749-1103-00-22
Horas totais de trabalho	54	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) Maria Eugénia Madureira Gouveia, Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

#### Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Conhecer e compreender os princípios, conceitos e objetivos da certificação em agricultura
2. Compreender as metodologias para certificar em agricultura e produção agrícola
3. Adquirir competências para utilizar, implementar e manter a certificação
4. Identificar os principais problemas de autenticidade associados a matérias-primas e produtos agroalimentares assim como conhecer os critérios operacionais que permitem a sua identificação
5. Conhecer aspetos legais e regulamentares da autenticidade e certificação de produtos alimentares, assim como ser capaz de procurar essa informação e a interpretar
6. Conhecer os organismos de controlo, fiscalização e regulamentação do sector alimentar

#### Pré-requisitos

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

#### Conteúdo da unidade curricular

Sistemas de certificação em agricultura e produção agrícola. Princípios e objetivos. Metodologia geral: referencial técnico, gestão do referencial, regulamentação e sistema de controlo e certificação. Sistemas de certificação institucionais (PI, Agricultura Biológica) e sistemas de certificação privados (indústria, distribuição, ONGs e outras: Global Gap, Demeter, Bio Dinâmica, Green, Slow Food). Problemática da autenticidade de produtos alimentares e seu controlo. Exemplos concretos.

#### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Sistemas de certificação em agricultura: princípios, conceitos, definições e objetivos
2. Metodologia geral de certificação e etapas de certificação
3. Sistemas de certificação institucionais (Regulamentos)
4. Sistemas de certificação privados (Global GAP, Demeter, Bio dinâmica, Fair Trade, Slow Food, Green)
5. Problemática da autenticidade de produtos alimentares
  - Definições de autenticidade, produtos alterados, falsificados, adulterados e autênticos
  - Formas de abordar a autenticidade de alimentos. Principais etapas
6. Processos de controlo da autenticidade
  - Aspetos legais da autenticidade: legislação e regulamentação nacional e europeia
  - Critérios operacionais principais para a identificação de fraude alimentar
  - Verificação da composição de acordo com o rótulo
  - Dificuldades na garantia da autenticidade dos produtos agro-alimentares.
7. Exemplos de verificação e controlo da autenticidade

#### Bibliografia recomendada

1. EFSA Journal and "Scientific Opinions", Reasoned Opinions" and "Scientific and Technical Reports"
2. Official web pages: DGAV, DGADR, ASAE, EFSA
3. Food Integrity Handbook. A guide to food authenticity issues and analytical solutions, Jean-François Morin and Michèle Lees (Eds. ), 2018, Eurofins Analytics France.
4. FAO. Food fraud – Intention, detection and management. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 5. 2021. Bangkok
5. Food authenticity and traceability, edited by Michèle Lees, CRC press and Woodhead Publishing Limited, 2003

#### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais e aulas online com exposição e desenvolvimento dos temas propostos no programa, recorrendo, pontualmente, ao método interrogativo. Utilização de recursos online (site DGAV, EFSA, UE) e legislação nacional e europeia. Atividades individuais e /ou de grupo (fichas de trabalho).

#### Alternativas de avaliação

- Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Relatório e Guiões - 50% (Fichas de trabalho)
  - Estudo de Casos - 50%

#### Língua em que é ministrada

Português

#### Validação Eletrónica

Maria Eugénia Madureira Gouveia, Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Elsa Cristina Dantas Ramalhosa	José Carlos Rufino Amaro
10-07-2023	12-07-2023	12-07-2023