

Ciclo de Estudos: CICLO DE ESTUDOS INTEGRADO CONDUCENTE AO GRAU DE MESTRE EM MEDICINA VETERINÁRIA

Study cycle: INTEGRATED CYCLE OF STUDIES LEADING TO A MASTER DEGREE IN VETERINARY MEDICINE

<p>Unidade Curricular: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</p> <p>Área Científica: HIGIENE ANIMAL</p> <p>Curricular unit: FOOD HYGIENE AND SAFETY</p> <p>Scientific área: ANIMAL HYGIENE</p>
--

Semestre/ Semester: 6º

ECTS: 2.5

Horas/Semana - Hours/Week			Horas/Semestre - Hours/Semester	
Teóricas/ Theoreticals	Teor-Prát / Theo- prat	Práticas/ Practicals	T. de campo/ Field work	Seminários / Seminars
--	2	--	10	--

Competências visadas

--

Targeted skills

--

Objetivos /Resultados de aprendizagem

<p>Nesta UC pretende-se que o estudante adquira as competências gerais da higiene e segurança alimentar, na perspetiva “do prado ao prato”, nomeadamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Entender o conceito de higiene, desde a produção ao consumidor final -Perceber a importância do controlo de pragas animais -Compreender o conceito de segurança alimentar, em todas as suas dimensões e a sua importância -Conhecer as entidades competentes e legislação aplicáveis -Colaborar em métodos e sistemas pró-ativos de segurança alimentar -Perceber e aplicar os princípios da avaliação de risco em alimentos -Comunicar com diferentes interlocutores, independentemente do seu grau de formação

Learning outcomes

<p>In this CU, the student is oriented to acquire general competences in food hygiene and safety, from a “farm to fork” perspective, namely:</p>
--

- Understand the concept of hygiene, from production to final consumer
- Understand the importance of animal pest control
- Understand the concept of food security, in all its dimensions and importance
- Know the competent and applicable entities to the legislation
- Collaborate on proactive food security methods and systems
- Understand and apply the principles of risk assessment in food
- Communicate with different interlocutors, regardless of their degree of training

Conteúdo Programático

- Higiene veterinária: conceito (estender da produção, à transformação, conservação, transporte, distribuição, comercialização, inspeção, fiscalização; biossegurança e design de estruturas e equipamentos e metodologias de higienização e higiene pessoal)
- Controlo de pragas animais
- Segurança alimentar: conceito (food safety vs food security); aspetos jurídicos e sociais
- Legislação e Normalização aplicáveis; A hierarquia entre os diferentes instrumentos geradores de Direito; Instrumentos jurídicos da UE; Definições e conceitos
- Métodos e sistemas pró-ativos de segurança alimentar (HACCP, SAFE, Códigos de boas práticas)
- Rastreabilidade; Controlo Integrado de Alimentos; Sistemas de Informação em Segurança Alimentar; Redes de Alerta Alimentar; Gestão de Crise Alimentar
- Autenticidade dos géneros alimentícios
- Análise de risco (incluindo avaliação da exposição, avaliação, gestão e comunicação do risco)

Syllabus

- Veterinary hygiene: concept (extend from production, to transformation, conservation, transportation, distribution, marketing, inspection, inspection; biosafety and design of structures and equipment and hygiene and personal hygiene methodologies)
- Animal pest control
- Food safety: concept (food safety vs food security); legal and social aspects
- Applicable legislation and standardization; The hierarchy between the different instruments that generate Law; EU legal instruments; Definitions and concepts
- Proactive food security methods and systems (HACCP, SAFE, Codes of good practice)
- Traceability; Integrated Food Control; Food Security Information Systems; Food Alert Networks; Food Crisis Management
- Authenticity of foodstuffs
- Risk analysis (including exposure assessment, risk assessment, management and communication)

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos da unidade curricular

Os conteúdos programáticos foram desenhados com a finalidade de responder aos objetivos propostos para esta unidade curricular. A compreensão dos conceitos e temas abordados é essencial para habilitar os Estudantes na capacidade de colaborar na área alimentar, desde a produção ao consumidor final e promover a sua capacidade de comunicação com os diferentes intervenientes na cadeia alimentar.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's objectives

The syllabus contents were designed with the purpose of responding to the objectives proposed for this course. Understanding the concepts and themes covered is essential to enable students to collaborate in the food field, from production to the final consumer and to promote their ability to communicate with the different players in the food chain.

Métodos de Ensino e práticas pedagógicas

1. Método expositivo com apresentações em powerpoint
2. Observação da execução de tarefas práticas em vídeos e visitas de estudo
3. Trabalhos de grupo assentes na metodologia flipped classroom

Teaching methodologies and pedagogical practices

1. Expository method with powerpoint presentations
2. Observation of the execution of practical tasks in videos and field trips
3. Group work based on the flipped classroom methodology

Métodos de Avaliação

- A. AVALIAÇÃO CONTÍNUA**
1. Provas de Avaliação Sumativa [60%]
 2. Provas de Perícia nas Atividades Práticas [25%]
 3. Participação no Journal Club [15%]
- B. AVALIAÇÃO FINAL**
1. Exame final (escrito) = componente teórica [60%] + prática [40%]

Evaluation methods

- A. CONTINUOUS EVALUATION**
1. Summative Evaluation [60%]
 2. Expertise in Practical Activities [25%]
 3. Participation in the Journal Club [15%]
- B. FINAL EVALUATION**
1. Final exam (written) = theoretical component [60%] + practical [40%]

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade curricular

Pretende-se que os alunos adquiram uma visão prática, integrativa e atual da higiene e segurança alimentar, da produção ao consumidor final, pelo que a par do ensino expositivo, se aplicarão estratégias didáticas de aprendizagem ativa que promovam uma maior dinâmica em contexto de sala de aula e uma maior intervenção dos alunos na construção dos seus conhecimentos, valorizando e desenvolvendo algumas das competências definidas

como competências de 1º dia (ESEVT).

Demonstration of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's objectives

It is intended that students acquire a practical, integrative and current view of hygiene and food safety, from production to the final consumer, so alongside the expositive teaching, didactic strategies for active learning will be applied that promote greater dynamics in the classroom context and greater intervention by students in the construction of their knowledge, valuing and developing some of the skills defined as 1st day skills (ESEVT).

Bibliografia /References (APA style)

Fundamental/fundamental: Forsythe, S.J.& Hayes, P.R. (2007). Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. (2 Ed). Ed. Acribia: Zaragoza
Mortimore, S. & Wallace, C. (2004). HACCP. Ed. Acribia: Zaragoza

Complementar/complementary:

Distribuição das horas creditadas ao aluno para obtenção de 2.5 ECTS:

Resultados de Aprendizagem (RA)	Horas de contacto com o docente							Horas de Trabalho independente			Horas de Avaliação	Total
	Coletivas		Lab.	T. de Campo	Seminário	Tutorial	Estágios	Estudo	Trabalho de Grupo	Trabalho de Projeto		
	T	TP	PLB	TC	S	OT	E					
Listagem de RA (entre 4 e 6)												
Total	--	20	--	10	--	1.25	--	37.75	--	--	1	70

Legenda:

- T – ensino teórico
- TP – ensino teórico-prático
- PL – ensino prático e laboratorial
- E – estágio
- TC – trabalho de campo
- S – seminário
- OT – orientação tutorial

Distribution of the total hours allocated to the student in order to obtain 2.5 ECTS:

Learning outcomes (LO)	Contact hours with teacher							Independent working hours			Evaluation hours	Total
	Collectives		Lab.	Field work	Seminar	Tutorial	Internship	Study	Group work	Project work		
	T	TP	PLB	TC	S	OT	E					
LO list (between 4 and 6)												
Total	--	20	--	10	--	1.25	--	37.75	--	--	1	70

Subtitle:



T – Theoretical teaching

TP – Theoretical-practical teaching

PL – Practical and laboratory teaching

E – Internship

TC – Field work

S – Seminar

OT – Tutorial orientation