

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: INSPECÇÃO SANITÁRIA II</p> <p>Área Científica: HIGIENE ANIMAL</p> <p>Curricular unit: SANITARY INSPECTION II</p> <p>Scientific área: ANIMAL HYGIENE</p>
--

Semestre/ Semester: 10º

ECTS: 4

Horas/Semana - Hours/Week			Horas/Semestre - Hours/Semester	
Teóricas/ Theoreticals	Teor-Prát / Theo- prat	Práticas/ Practicals	T. de campo/ Field work	Seminários / Seminars
2	--	2	20	--

Competências visadas

--

Targeted skills

--

Objetivos /Resultados de aprendizagem

<p>Proporcionar aos alunos contacto próximo com a atividade prática da Inspeção Sanitária, através de visitas e sessões práticas em matadouros, salas de desmancha, entrepostos comerciais de laboração de géneros alimentícios, lotas de pescado, barcos de pesca e mercados, de modo a que enquanto futuros profissionais tenham uma visão ampla e abrangente sobre as responsabilidades e atribuições do Médico Veterinário na garantia da genuinidade e salubridade dos géneros alimentícios.</p>

Learning outcomes

<p>Provide students close contact with the business practice of Sanitary Inspection, through visits and practical classes in slaughterhouses, cutting plants, cold working of commercial foodstuffs, fish auctions, fishing boats and markets, so that as future professionals have a broad and comprehensive about the duties and responsibilities of the veterinarian in ensuring the authenticity and wholesomeness of foodstuffs.</p>

Conteúdo Programático

Encefalopatias Espongiformes Transmissíveis, programas de erradicação e controlo. Subprodutos animais e materiais de risco específico (MRE, M1, M2, M3). Inspeção sanitária integrada de aves. Transporte de aves para matadouro. Higiene e metodologias de abate de aves. Inspeção ante e post-mortem de aves. Principais patologias e alterações observáveis na Inspeção sanitária de aves - Tecnopatias. Decisões sanitárias aplicáveis às principais patologias víricas, bacterianas, fúngicas e parasitárias das aves. Inspeção sanitária integrada de leporídeos. Transporte de leporídeos para abate. Abate de leporídeos. Inspeção sanitária ante e post-mortem de leporídeos. Decisões sanitárias aplicáveis às principais patologias víricas, bacterianas, fúngicas e parasitárias dos leporídeos. Inspeção sanitária da carne de caça menor e carne de caça selvagem maior. Inspeção sanitária da carne de caça de criação - carne de avestruzes. Inspeção sanitária da pesca.

Syllabus

Transmissible Spongiform Encephalopathies, control and eradication programs. Animal and specified risk materials (SRMs, M1, M2, M3), general food labeling requirements and specific labeling of Beef. Integrated poultry health inspection. Transportation of poultry for slaughter. Hygiene and methodologies poultry slaughtering. Ante and post-mortem poultry. Major diseases and changes in observable health inspection of poultry. Health decisions applicable to major pathologies viral, bacterial, fungal and parasitic birds. Integrated health inspection hares. Transport for killing hares. Slaughter hares. Health inspection ante and post-mortem of hares. Health decisions applicable to major viral diseases, bacterial, fungal and parasitic diseases of hares. Health inspection of the meat of small game and wild game meat greater. Health inspection of farmed meat - meat from ostriches. Health inspection of fishing.

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

A compreensão da patologia é a base da actividade inpectiva. A utilização de ferramentas técnicas (observação de peças anatómicas, etc.) é vital para a compreensão dos processos fisiológicos e diagnóstico de doenças e tomada de decisões sanitárias.

Esta U.C. dará especial relevância às actividades práticas de forma a preparar o perfil global de competências do Inspector Sanitário – Médico Veterinário de Saúde Pública.

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

The understanding of the pathology is the basis of meat hygiene activity. The use of technical tools (observation of body parts, etc.) is vital to understanding the processes and diagnostic of diseases and health decision making.

This UC give special relevance to practical activities to prepare global competence profile of the Sanitary Inspector and the Public Health Veterinary.

Métodos de Ensino e práticas pedagógicas

Método expositivo, com apresentação da matéria de base á resolução posterior dos casos práticos. Casos práticos para interpretação e análise por parte dos alunos, com discussão da postura perante a situação.

Enquadramento legal das diversas opiniões.

Execução de relatórios de visita ás unidades alimentares, de modo a integrar os conhecimentos adquiridos em sala e operacionalizar procedimentos de recolha e análise de informações.

Execução prática das tarefas de inspeção com presença de órgãos e porções de animais.

Teaching methodologies and pedagogical practices

Lecture method, with presentation of the basic material will later resolution of practical cases. Case studies for analysis and interpretation by the students, with discussion of the attitude towards the situation. Legal framework of diverse opinions. Execution reports visit to the food drives, to integrate the knowledge acquired in the classroom and operational procedures for the collection and analysis of information

Practical implementation of the inspection tasks with the presence of bodies and parts of animals

Métodos de Avaliação

A. Avaliação Contínua:

Provas de avaliação sumativa – 50%

Qualidade da Participação nas sessões de contacto – 25%

Trabalho Escrito – 25%

B. Avaliação Final:

Exame final teórico-prático escrito

Evaluation methods

A. Continuous Assessment:

Summative evaluation tests - 50%

Quality of Participation in the sessions of contact – 25%

Written work – 25%

B. Final evaluation:

Final exam theoretical and practical

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

Com esta unidade curricular pretende-se essencialmente desenvolver competências ao nível do saber-fazer, em aspectos da actividade inspectiva, estando também implícita a aprendizagem de alguns conceitos básicos – saber-saber. Assim, as exposições do Docente serão utilizadas para enquadramento e compreensão de conceitos fundamentais para a realização das actividades práticas propostas. A tónica, quer nos métodos de ensino, quer de avaliação, será colocada nos métodos activos – trabalho a desenvolver pelos próprios alunos e no seu envolvimento permanente na avaliação de resultados – individuais e de grupo.

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

With this curricular unit we intend mainly to develop competences regarding the know-how, in inspection activity aspects, and the learning of some basic knowledge concepts is also implicit. Therefore, the Teacher's expositions will be used to frame and understand the fundamental concepts to perform the practical activities proposed. Both in the teaching methods and in the evaluation, the tonic will be on the active methods – work to be done by the students themselves and their permanent involvement in the results evaluation – individually and in group.

Bibliografia /References (APA style)

Fundamental/fundamental: Gracey, Joseph; Collins, David S. (1999) Meat hygiene. Saunders.
Vieira-Pinto M. M.; Martins, C.; Santos, C.; Perestrelo-Vieira, R. e Perestrelo-Vieira, H. (2005). Inspecção Higió Sanitária de Caça Selvagem. Epidemiologia de algumas doenças. Ciência e Vida Publicações.

Complementar/complementary: Bremner; M. Johnston (1996) Poultry Meat Hygiene and Inspeccion. W.B.Saunders Company Ltd
Porteiro, F.M. (1999) Pescado fresco – Manuseamento, Conservação, Estiva de Pescado Fresco e Embarcações. Direcção Regional das Pescas, Nº1 F.P.
Huss, H.H. – Aseguramiento de la calidad de los Productos Pesqueros; FAO, Laboratório tecnológico; Ministério das Pescas – Dinamarca
D. Grossklaus - Inspeccion Sanitaria de la Carne de Ave; Explotacion avícola, matanza, reconocimiento en vivo, Inspeccion de la Carne, Productos derivados, Legislacion; Editorial Acribia

Distribuição das horas creditadas ao aluno para obtenção de 4 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					
Total	20	--	20	20	--	1.25	--	49.75	--	--	1	112

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 4 ECTS:

Learning outcomes (LO)	Contact hours with teacher	Independent working hours	Evaluation hours	Total

LO list (between 4 and 6)	Collectives		Lab.	Field work	Seminar	Tutorial	Internship	Study	Group work	Project work		
	T	TP	PLB	TC	S	OT	E					
Total	20	--	20	20	--	1.25	--	49.75	--	--	1	112

Subtitle:

T – Theoretical teaching

TC – Field work

TP – Theoretical-practical teaching

S – Seminar

PL – Practical and laboratory teaching

OT – Tutorial orientation

E – Internship