Mestrado em Engenharia Alimentar

Ref.ª: **3312001**
Ano letivo: **2013/14**

FICHA DA UNIDADE CURRICULAR
SEGURANÇA ALIMENTAR

1. Caracterização

1.1 - Área científica: Indústrias Alimentares/541

1.2 - Tipo (*Duração*): Semestral

1.3 - Ano 1º. Ano Semestre: 2º.

1.4 - Tempo de trabalho (horas):

Horas de Contacto								Projetos	Trabalhos no terreno	Estudo	Totais
T	TP	P	S	E	OT	Avaliação	Total				
	26,0				16,5		42,5		90,5		133,0

1.5 - ECTS: 5

1.6 - Docente Responsável

João Freire de Noronha

1.7 - Outros Docentes

(não aplicável)

2. Objetivos de aprendizagem

Pretende-se desenvolver objetivos do curso na área da Segurança Alimentar e Trabalho em Equipa

Ao concluir esta unidade curricular os alunos deverão ser capazes de analisar criticamente, apresentar e discutir artigos científicos na área da Segurança Alimentar

3. Conteúdos programáticos

Nesta disciplina serão seleccionados artigos publicados em revistas científicos a serem apresentado individualmente pelos alunos e discutidos nas aulas. Os artigos seleccionados versarão temas como a Implementação do sistema HACCP, análise de perigos alimentares, estudos epidemiológicos, Boas práticas de fabrico na indústria alimentar, estratégias para a formação em boas práticas de higiene

Serão seleccionados (pelo docente e pelos alunos, sujeitos a aprovação pelo docente) artigos recentes que cubram os diversos aspectos da Segurança Alimentar

4. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

A exposição os alunos a artigos científicos publicados em revistas de referência permite ao aluno ser exposto a temas da segurança alimentar que dificilmente são encontrtados em livros de texto. Esta abordagem obriga o aluno a aceder diretamente a fontes de informação recentes e confiáveis o que na área da Segurança Alimentar é uma competência bastante importante dado a constante evolução da área.

5. Metodologias de Ensino e de Avaliação

5.1 – Metodologias de Ensino

Trabalho de grupo, apresentações orais, discussão.

5.2 – Metodologias de Avaliação

Avaliação contínua

A avaliação terá em consideração três componentes: (A) Número de artigos apresentados nas aulas; (B) Presenças nas aulas e (C) Avaliação por parte do docente das apresentações (0% a 100%). A nota final será calculada utilizando a seguinte fórmula:

Nota Final = 5*A/(número de artigos propostos) + 5* B/(Número de aulas leccionadas)+ 10 *C

Avaliação em exame final

Não existe avaliação em exame

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

A análise por parte dos alunos de artigos científicos publicados em revistas de referência vai ao encontro ao pretendido nestra UC. Sendo os artigos apresentados por grupos de alunos é estimulado e treinado a trabalho em equipa.

7. Bibliografia

7.1 – Bibliografia de base:

Artigos científicos publicados em Revistas que versem temas relacionados com a segurança Alimentar (e.g. Food Control, International Journal of Food Microbiology, Trends in Food Science & Technology)

7.2 – Bibliografia complementar:

Nos Serviços Académicos consta lista de movimentos, via Gestão Documental, realizados sequencialmente pelo Responsável da UC/UF, Director/Coordenador de Curso, Conselho Técnico-Científico e Presidente da ESAC, de acordo com o disposto no Regulamento de Avaliação do Aproveitamento dos Estudantes.

_____

(O Responsável pelos Serviços Académicos)

ESAC, ___ /___ /_____

A PRESENTE FICHA SÓ É VÁLIDA APÓS CARIMBO DOS SERVIÇOS DA ESAC, DEPOIS DE CUMPRIDOS TODOS OS PROCEDIMENTOS INTERNOS.