

LEGISLAÇÃO APLICADA À QUALIDADE ALIMENTAR

Mestrado em Segurança Alimentar

Ano Curricular 1º

Semestre 2º

Obrigatória

Créditos: 2 ECTS

Docentes: Yolanda Vaz (CPP e R)

1. Horas de contacto:

Teóricas 20 Práticas 0 Total 20

2. Objectivos:

A disciplina “Legislação aplicada à qualidade alimentar” tem como objectivos proporcionar aos estudantes uma visão global da legislação aplicável ao longo da cadeia alimentar, focando a responsabilidade dos operadores e das várias instituições intervenientes.

Esta disciplina foca ainda em maior detalhe as principais peças legislativas aplicáveis à produção primária (licenciamentos, identificação e bem-estar animal, planos sanitários relativos a doenças transmitidas pelos alimentos), e ao “pacote higiene” abrangendo a primeira transformação, a indústria alimentar e a distribuição e restauração. Os estudantes são ainda expostos às matérias relativas à Higiene, Saúde e Segurança no trabalho.

3. Programa:

1. O processo legislativo

1.1. Condução do processo legislativo

1.2. principais grupos de legislação

2. Legislação aplicável à produção primária

2.1. Licenciamento

2.2. Identificação e saúde animal

2.3. Bem-estar animal

3. Higiene e segurança alimentar da 1ª transformação ao consumidor

3.1. A evolução das políticas de segurança alimentar

3.2. O pacote higiene

4. Legislação aplicável à 1ª transformação

4.1. Bem-estar animal no transporte

4.2. Gestão de subprodutos

5. Legislação aplicável à indústria alimentar

5.1. Licenciamento

5.2. Requisitos técnicos

6. Legislação aplicável à distribuição e restauração

7. Legislação específica para alguns produtos de origem animal (carne e derivados, ovos e ovoprodutos, leite e lacticínios, produtos da pesca)

8. Segurança Higiene e Saúde no Trabalho

4. Bibliografia:

- Selecção de textos legislativos relacionados.

5. Avaliação:

A nota final corresponde à nota do exame escrito teórico.