

INSPEÇÃO SANITÁRIA I

Ciclo de estudos: MIMV Ano Curricular: 5º Semestre: 9º Obrigatória Créditos: 4,5 ECTS
 Docente(s): Maria Gabriela Veloso (CCP, R), João Cota (D), Miguel Cardo (D)

1. Horas de contacto

Teóricas - 26 h; Práticas - 18 h; Total – 44h

2. Objetivos

O ensino da disciplina de Inspeção Sanitária I ministra formação teórica e prática no domínio da segurança sanitária dos géneros alimentícios de origem animal e dos respetivos subprodutos e das metodologias de inspeção veterinária oficial de animais vivos, produtos e subprodutos originados pelo abate para consumo de ungulados domésticos comestíveis.

No final do ciclo letivo os estudantes devem demonstrar competência nas matérias lecionadas e possuírem um nível de conhecimento adequado das metodologias oficiais de Inspeção Veterinária dos ungulados, bem como dos respetivos fundamentos científicos e legais

3. Programa

Nas atividades letivas da disciplina são abordados os seguintes temas:

- Sistema de análise de risco aplicado à segurança sanitária dos materiais de origem animal: Identificação, caracterização e gestão de riscos sanitários das cadeias alimentares;
- Inspeção veterinária de carnes e subprodutos obtidos de ungulados comestíveis;
- Matadouros: suas estruturas, funcionamento e controlo; operações de abate
- Controlo veterinário oficial do transporte de animais para abate e proteção ao abate
- Procedimentos e metodologias de inspeção veterinária de ungulados: sistema linfático; alterações gerais das carnes; maturação das carnes, patologia das carnes; classificação e encaminhamento de subprodutos e exames laboratoriais complementares;
- Procedimentos e metodologias de inspeção veterinária de peças de caça;
- Bases legais aplicáveis ao Controlo Oficial e marcas de salubridade

4. Bibliografia

Bernardo, F., Miguel Cardo e João Cota. *Textos de apoio de Inspeção Sanitária I*, FMV, ULisboa, Lisboa, Portugal.

Garcia, B. Moreno (2003) *Higiene e Inspección de Carnes Volumen II*. Ediciones Diaz de Santos. Espanha. ISBN:84-7978-573-X.

Garcia, B. Moreno (2006) *Higiene e Inspección de Carnes Volumen I*. Segunda Edición. Ediciones Diaz de Santos. Espanha. ISBN:84-7978-764-3.

Gil, J. I. (2000). *Manual de Inspeção Sanitária de Carnes*. Vols, 1 e 2. Fundação Calouste Gulbenkian (2ª ed); Lisboa, Portugal.

Gracey's Meat Hygiene (2015). David S. Collins & Robert J. Huey (Editors). Eleventh Edition. Wiley Blackwell, UK. ISBN 978-1-118-65002-8.

Gracey, J. F., Collins, D.S. & Huey, R. J. (1999). *Meat Hygiene*. 10th Ed. W. B. Saunders Company, Ltd., London, UK. pp-757.

Lora, R. P. (1986). *El sistema linfatico en la inspeccion de la carne*. Imprenta San Pablo Cordoba. Espanha.

Veloso, M. G. L. *Texto de apoio de Inspeção Sanitária I*, FMV, ULisboa, Portugal.

Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29/04 de 2004, relativo a condições de higiene especiais aplicáveis a produtos de origem animal.

Regulamento (UE) 2017/625 de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos.

Regulamento de Execução (UE) 2019/627 de 15 de março de 2019, que estabelece disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

Legislação nacional, comunitária e internacional aplicável.

5. Avaliação

A avaliação final do aproveitamento escolar é efetuada através de um exame teórico (50 %) e de uma nota da parte prática para os estudantes que tenham 100% de presenças nas aulas práticas (50 %). A classificação de aprovação é obtida com uma marca igual ou superior a 9,5 valores numa escala de 0 a 20.