

ACEF/1920/0319207 — Decisão de apresentação de pronúncia

Decisão de Apresentação de Pronúncia ao Relatório da Comissão de Avaliação Externa

1. Tendo recebido o Relatório de Avaliação elaborado pela Comissão de Avaliação Externa relativamente ao ciclo de estudos em funcionamento Mestrado em Segurança Alimentar
2. conferente do grau de Mestre
3. a ser leccionado na(s) Unidade(s) Orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.)
Faculdade De Medicina Veterinária
4. a(s) Instituição(ões) de Ensino Superior / Entidade(s) Instituidora(s)
Universidade De Lisboa
5. decide: Apresentar pronúncia
6. Pronúncia (Português):
Consultar ficheiro em anexo
7. Pronúncia (Português e Inglês, PDF, máx. 150kB): (impresso na página seguinte)

Anexos

Exmos Srs.

Agradecemos o envio do vosso relatório com inúmeras críticas construtivas para melhoria da qualidade de ensino do Mestrado em Segurança Alimentar. Assim, seguindo as vossas sugestões envia-se o Plano curricular com diminuição do nº das UCs de modo a minimizar o nº de exames efetuados pelos estudantes. Em relação à UC Segurança dos Alimentos na Restauração, considerando que a Restauração é um setor empregador para os nossos mestres, reforçamos aqui a necessidade de aprofundar conhecimento mantendo-se esta UC obrigatória. No elenco das opcionais oferecidas e seguindo a recomendação da CAE adicionou-se a UC Regulamentação aplicada ao Setor Agro-Alimentar. Ficaremos na expectativa de corresponder às vossas sugestões.

Seguem-se os quadros com as UC's propostas e respetivos ECTS.

1º semestre 1º ano

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)								Créditos
			Horas de trabalho totais	Contacto							
				T	TP	PL	TC	S	E	OT	
Microbiologia, toxiinfecções e toxicologia alimentar	Higiene e segurança dos alimentos	Semestral	165	48	0	8	0	0	0	20	6,5
Química e bioquímica Alimentar	Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar	Semestral	100	22	0	12	0	0	0	4	4,0
Estatística aplicada	Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar	Semestral	50	10	0	8	0	0	0	20	2,0
Produção primária de alimentos	Produção de Alimentos	Semestral	100	30	0	8	0	0	0	8	4
Biossegurança, Higiene e certificação sanitária	Biossegurança	Semestral	75	24	0	6	0	0	0	15	3,0
Tecnologia de alimentos	Produção de Alimentos	Semestral	125	27	0	16	0	0	0	15	5,0
Sustentabilidade e Gestão ambiental	Biossegurança	Semestral	63	18	0	4	0	0	0	10	2,5

2º semestre 1º ano

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)								Créditos
			Horas de trabalho totais	Contacto							
				T	TP	PL	TC	S	E	OT	
Epidemiologia e Análise de Risco aplicada à segurança alimentar	Biossegurança	Semestral	150	23	0	27	0	0	0	30	6
Nutrição e novos conceitos de alimentação	Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar	Semestral	100	26	0	7	0	0	0	15	4,0

Métodos pr-activos de segurança alimentar e referenciais normativos	Higiene e segurança dos alimentos	Semestral	163	34	0	22	0	0	0	43	6,5
Segurança dos Alimentos na Restauração	Higiene e segurança dos alimentos	Semestral	50	12	0	8	0	0	0	10	2,0
Controlo de qualidade e Direitos e deveres do consumidor	Higiene e segurança dos alimentos	Semestral	113	20	0	17	0	0	0	19	4,5
Inovação e desenvolvimento de alimentos e processos	Produção de Alimentos	Semestral	100	6	0	4	0	0	0	50	4

2º ano

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)								Créditos
			Horas de trabalho totais	Contacto							
				T	TP	PL	TC	S	E	OT	
Comunicação em Ciência (Elearning)	Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar	semestral	48	10	0	0	0	0	0	10	1
Estágio Curricular e dissertação		anual	1452	0	0	0	500	0	0	100	59

Opcionais

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)								Créditos
			Horas de trabalho totais	Contacto							
				T	TP	PL	TC	S	E	OT	
Controlo Oficial da Cadeia Alimentar	Biossegurança	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Segurança dos Alimentos na União Europeia	Produção de Alimentos	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Biofilmes na Indústria Alimentar	Higiene e segurança dos alimentos	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Rotulagem de Géneros Alimentícios	Ciê.n.Bás.Seg.Ali mentar	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Suplementos Alimentares	Ciê.n.Bás.Seg.Ali mentar	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Análise Complementar de Alimentos	Ciê.n.Bás.Seg.Ali mentar	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5

Qualidade Alimentar na Óptica do Consumidor	Produção de Alimentos	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Regulamentação aplicada ao Setor Agro-Alimentar	Higiene e segurança dos alimentos	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Métodos de Diagnóstico Rápido em Segurança dos Alimentos	Higiene e segurança dos alimentos	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Valorização e diferenciação de produtos de origem animal	Produção de Alimentos	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Controlo de Pragas	Biossegurança	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5
Auditoria Interna	Higiene e segurança dos alimentos	semestral	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	4,0	1,5

Com os nossos melhores cumprimentos

Lisboa, 10 de maio de 2022

A coordenação do MSA

Dear Sir

Thank you for the report with numerous constructive criticisms to improve the teaching quality of the Master in Food Safety. Thus, following your suggestions, the curriculum plan is sent to reduce the number of UCs and minimize the number of exams carried out by students. Regarding the UC Catering Food Safety and considering that Catering is an employer sector for our masters, we reinforce the need to deepen student knowledge, keeping this UC mandatory. In the list of options offered and following the recommendation of the CAE, the UC Regulation applied to the Agro-Food Sector was added.

We expect to correspond to your suggestions with all actions planned and implemented.

Below are the tables with the proposed CU's and the respective ECTS.

1st semester 1st year

Curricular Units	Scientific area	Type	Work time (hours)								Credits
			Total working time	Contact							
				T	TP	PL	TC	S	E	OT	
Microbiology, Food poisoning and food toxicology	Hygiene and food safety	semiannual	165	48	0	8	0	0	0	20	6,5
Food chemistry and biochemistry	Basic science of food safety	semiannual	100	22	0	12	0	0	0	4	4,0
Applied statistics	Basic science of food safety	semiannual	50	10	0	8	0	0	0	20	2,0
Food primary production	Food production	semiannual	100	30	0	8	0	0	0	8	4
Biosecurity, Hygiene and sanitary certification	Biosafety	semiannual	75	24	0	6	0	0	0	15	3,0
Food technology	Food production	semiannual	125	27	0	16	0	0	0	15	5,0
Sustainability and Environmental Management	Biosafety	semiannual	63	18	0	4	0	0	0	10	2,5

2nd semester 1st year

Curricular Units	Scientific area	Type	Work time (hours)								Credits
			Total working time	Contact							
				T	TP	PL	TC	S	E	OT	
Epidemiology and risk analysis applied to food safety	Biosafety	semiannual	150	23	0	27	0	0	0	30	6
Nutrition and new dietary concepts	Basic science of food safety	semiannual	100	26	0	7	0	0	0	15	4,0
Proactive food safety methods and normative references	Hygiene and food safety	semiannual	163	34	0	22	0	0	0	43	6,5
Catering Food Safety	Hygiene and food safety	semiannual	50	12	0	8	0	0	0	10	2,0
Quality control and Consumer rights and duties	Hygiene and food safety	semiannual	113	20	0	17	0	0	0	19	4,5

Innovation and development of food and processes	Food production	semiannual	100	6	0	4	0	0	0	0	50	4
--	-----------------	------------	-----	---	---	---	---	---	---	---	----	---

2nd Year

Curricular Units	Scientific area	Type	Work time (hours)								Credits	
			Total working time	Contact								
				T	TP	PL	TC	S	E	OT		
Communication in Science (Elearning)	Basic science of food safety	semiannual	48	10	0	0	0	0	0	0	10	1
Curricular Internship and Dissertation		annual	1452	0	0	0	500	0	0	0	100	59

Optional

Curricular Units	Scientific area	Type	Work time (hours)								Credits	
			Total working time	Contact								
				T	TP	PL	TC	S	E	OT		
Official Control of the Food Chain	Biosafety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Food Safety in the European Union	Food production	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Biofilms in the Food Industry	Hygiene and food safety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Food Labeling	Basic science of food safety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Food supplements	Basic science of food safety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Complementary Food Analysis	Basic science of food safety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Food quality from the consumer perspective	Food production	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Regulations applied to the Agro-Food Sector	Hygiene and food safety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Rapid methods for food safety	Hygiene and food safety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Valuation and differentiation of products of animal origin	Food production	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Pest control	Biosafety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5
Internal audit	Hygiene and food safety	semiannual	38,0	8,0	0	4,0	0	0	0	0	4,0	1,5

Best regards

Lisbon, 10th may 2022

The coordination of MSA