

RESUMO DAS UC's OBRIGATÓRIAS - MSA

BIOSSEGURANÇA, HIGIENE E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

Treinar os estudantes nos princípios e nas técnicas mais usadas para avaliar e monitorizar a higiene e a biossegurança de explorações pecuárias e de instalações fabris da indústria alimentar, numa abordagem *farm to fork*, de forma a compreenderem a sua relevância na prevenção de zoonoses alimentares e ocupacionais, e na proteção do consumidor e da qualidade dos produtos. Desenvolvimento de competências que permitam ao futuro profissional participar ativamente em avaliações da biossegurança de explorações pecuárias, certificação sanitária de produtos de origem animal e vegetal, e nos controlos realizados no trânsito de produtos de origem animal e vegetal provenientes de Países-Membros da União Europeia e de Países Terceiros.