

Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:	[31859129011] Inspeção Sanitária e Tecnologias de Abate		
Plano / Plan:	[31859129011] Sanitary Inspection and Slaughter Techniques		
Curso / Course:	Plano Antigo 2		
Grau / Diploma:	Engenharia Zootécnica		
Departamento / Department:	Zootechnical Engineering		
Unidade Orgânica / Organic Unit:	Licenciado		
Área Científica / Scientific Area:	Dep. de Zootecnia, Engenharia Rural e Veterinária		
Ano Curricular / Curricular Year:	Escola Superior Agrária de Viseu		
Período / Term:	Ciências Veterinárias		
ECTS:	2		
Horas de Trabalho / Work Hours:	S2		
Horas de Contacto/Contact Hours:	4, 5		
(T) Teóricas/Theoretical:	0030:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0000:00	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0030:00	(E) Estágio/Internship:	0000:00
(PL) Práticas Laboratoriais/Practical Labs:	0000:00	(O) Outras/Others:	0000:00
(S) Seminário/Seminar:	0000:00		

Docente Responsável / Responsible Teaching

[4053] Carmen Lúcia De Vasconcelos Nóbrega

Outros Docentes / Other Teaching

[4210] Luís Nuno Fernandes Barros

Objetivos de Aprendizagem

Instruir o discente no âmbito de inspeção sanitária de acordo com os moldes regulamentares em vigor.

Capacitar o discente com as exigências das normativas europeias no contexto da inspeção e abate de reses, inspeção de ovos e pescado.

Normas de controlo higiénico e sanitário em toda a cadeia alimentar, que assegurem a produção de alimentos higiénicos, nutritivos e apetecíveis ao consumidor.

Learning Outcomes of the Curricular Unit

Instruct the student in the scope of health regulation in accordance with the regulatory frameworks.

Empower students with the requirements of European regulations in the context of authorization and slaughtering of cattle.

Instruct the student about eggs and fish inspection

Norms of hygienic and sanitary control throughout the food chain, which ensure the production of hygienic, nutritious and appetizing foods for the consumer

Conteúdos Programáticos

Evolução Histórica.

Conceitos de inspeção sanitária. Inspeção Clássica e Inspeção Moderna

Transporte. Veículos de transporte, Carga e descarga dos animais, necessidade de espaço, regras de transporte, separação dos animais durante o transporte, consequências do transporte, doenças do transporte.

Receção de reses no matadouro.

Antecedentes dos animais

Repouso

Tecnologia de abate. Fases do sacrifício, atordoamento, preparação dos animais, métodos de atordoamento, sangria, esfolagem, escaldão, eviscerão, corte das carcaças.

Inspeção Ante *-Mortem*. Marcha geral do exame *ante-mortem*, identificação e apreciação do lote, exames especiais, decisão e critério de inspeção *ante-mortem*.

Abate de Urgência.

Inspeção *Post-Mortem*. Metodologia e higiene do abate, inspeção post-mortem propriamente dita, inspeção da carcaça.

Inspeção sanitária de aves

Tecnologia de abate de aves. Atordoamento, sangria, escaldão, depilagem, evisceração, tratamento de vísceras, limpeza das carcaças, arrefecimento das carcaças, corte das carcaças

Inspeção sanitária e classificação de ovos,

Inspeção sanitária de peixes.

Conteudos Programáticos (Lim:1000)

Evolução histórica.

Conceitos de inspeção sanitária. Inspeção Clássica e Moderna.

Transporte de animais: veículos, carga e descarga, espaço, regras de transporte, separação de animais durante o transporte, consequências do transporte, doenças do transporte.

Recepção de gado no matadouro.

Historial clínico dos animais.

Descanso.

Tecnologia de abate. Fases de sacrifício, atordoamento, preparação animal, métodos de atordoamento, sangramento, esfolagem, escaldamento, evisceração, corte de carcaça.

Inspeção post mortem ante mortem

Abate de emergência.

Inspeção Sanitária de Aves.

Inspeção sanitária e classificação de ovos.

Inspeção Sanitária de Peixes.

Syllabus (Lim:1000)

Historic evolution.

Health inspection concepts. Classic and Modern Inspection.

Animals transportation: vehicles, Loading and unloading, space, rules of transport, separation of animals during transport, consequences of transport, diseases of transport.

Reception of cattle at the slaughterhouse.

Background of the animals.

Rest.

Slaughter technology. Phases of sacrifice, stunning, animal preparation, stunning methods, bleeding, skinning, scalding, evisceration, carcass cutting.

Ante-mortem post-mortem inspection

Emergency slaughter.

Sanitary inspection of birds.

Sanitary inspection and classification of eggs.

Sanitary inspection of fish.

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

As horas de trabalho teórico expositivo fornecem bases para a aplicação prática das técnicas de inspeção. As aulas práticas e estudos de caso/visitas de estudo, com a realização de algumas técnicas e a discussão da sua abordagem, permitem ao aluno desenvolver o seu sentido crítico e a sua autonomia de ação, a par, da sua integração na equipa de inspeção com os médicos veterinários. A combinação destas metodologias oferece ao aluno a possibilidade de apreender a importância dos aspectos globais tratados nesta unidade curricular para a Saúde Pública. A realização de pequenos questionários-aula, permite um acompanhamento constante da matéria leccionada, bem como o interesse do estudante em aprender e testar esses conhecimentos.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular units' learning objectives

The hours of expository theoretical work provides basis for the practical application of inspection techniques. The classes, the case study examples/study visits, with discussion of their technical approach, allow students to develop their critical sense and their of autonomy in the workplace, with integration in the inspection team with the veterinarians. The realization of small class questionnaires, allows a constant monitoring of the taught material, as well as the student's interest in learning and testing this knowledge.

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída)

O programa de disciplina teórico e prático aborda o percurso completo das espécies comestíveis desde a fase do transporte até à sua saída dos matadouros para a distribuição comercial, focando as várias etapas, permitindo ao aluno a aquisição de conhecimentos em todas elas. Para além destas técnicas, é dada ênfase aos aspectos de segurança pessoal. A par dos ensinamentos teóricos, a aplicação dos conhecimentos em variadas situações práticas facultam ao aluno uma panorâmica global dos processos de inspeção sanitária e tratamento humanitário dos animais.

Avaliação: A avaliação é realizada de forma contínua, ou por exame final.

Avaliação Contínua : Frequência 70%+Short-quizzes 20% + Assiduidade 10%

Nota: Nota: Todos os parâmetros são de participação obrigatória. Apenas serão considerados aprovados alunos com classificação igual ou superior a 9,5 valores em todos os parâmetros da avaliação contínua.

Avaliação por exame:

1-Os conhecimentos teóricos são avaliados mediante a realização de uma frequência escrita, cujo peso na nota final será de 100%. (60% parte teórica e 40% parte prática)

2- Apenas serão aprovados os alunos que obtenham a classificação final, igual ou superior a 9,5 valores.

3-Os estudantes que não obtiverem aprovação durante a época normal podem recorrer à época de exames de recurso.

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)

O programa aborda o percurso completo das espécies comestíveis desde a fase do transporte até à sua saída dos matadouros para a distribuição comercial, permitindo ao aluno a aquisição de conhecimentos vastos. É ainda dado ênfase aos aspectos de segurança pessoal. A aplicação dos conhecimentos em variadas situações práticas facultam ao aluno uma panorâmica global dos processos de inspeção sanitária e tratamento humanitário dos animais.

A avaliação é realizada de forma contínua (A), ou por exame final (B).

A= Frequência 70%+Short-quizzes 20% + Assiduidade 10%

B=Exame escrito, cujo peso na nota final será de 100%. (60% parte teórica e 40% parte prática). Apenas serão aprovados os alunos que obtenham a classificação final, igual ou superior a 9,5 valores.

Os estudantes que não obtiverem aprovação durante a época normal podem recorrer à época de exames de recurso.

Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)

The program covers the complete route of edible species from the transport phase to their departure from slaughterhouses for commercial distribution, allowing the student to acquire vast knowledge. It is also given to aspects of personal security. The application of knowledge in various practical situations provides the student with a global overview of the processes of health inspection and humane treatment of animals.

The evaluation is carried out continuously (A), or by final exam (B).

A = Frequency 70% + Short-quizzes 20% + Attendance 10%

B = Written exam, whose weight in the final grade will be 100%. (60% theoretical and 40% practical). Only students who obtain the final classification, equal to or greater than 9.5 values, have started.

Students who fail to pass during the normal season may resort to the time for appeal exams.

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

As horas de trabalho teórico expositivo fornecem bases para a aplicação prática das técnicas de inspeção. As aulas práticas e estudos de caso/visitas de estudo, com a realização de algumas técnicas e a discussão da sua abordagem, permitem ao aluno desenvolver o seu sentido crítico e a sua autonomia de ação, a par, da sua integração na equipa de inspeção com os médicos veterinários. A combinação destas metodologias oferece ao aluno a possibilidade de apreender a importância dos aspectos globais tratados nesta unidade curricular para a Saúde Pública. A realização de pequenos questionários-aula, permite um acompanhamento constante da matéria leccionada, bem como o interesse do estudante em aprender e testar esses conhecimentos.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

The hours of expository theoretical work provides basis for the practical application of inspection techniques. The classes, the case study examples/study visits, with discussion of their technical approach, allow students to develop their critical sense and their of autonomy in the workplace, with integration in the inspection team with the veterinarians. The realization of small class questionnaires, allows a constant monitoring of the taught material, as well as the student's interest in learning and testing this knowledge.

Bibliografia / Bibliography

Apresentação e comercialização de ovos. (1998). Aves e ovos. 136, Mar/Abr: 9-11

Bernardo FMA; Martins HM (1997). O pescado na alimentação Portuguesa. Lisboa, Instituto Nacional de Formação Turística.

Bernardo, Fernando; Inspeção Sanitária dos Alimentos - História e Conceitos, Faculdade de Medicina Veterinária- Universidade Técnica de Lisboa , 2006

Bernardo, Fernando; Microbiologia das Carnes, Direcção Geral de Veterinária - MADRP, 2006

Bremner A; Johnston M (1996). Poultry meat hygiene and inspection. London, WB Saunders Company Ltd.

Getty, R. Sisson y Grossman. Anatomia de los Animales Domesticos (5ª edição). Barcelona, Salvat Editores, S. A. Volume 1.

Apresentação e comercialização de ovos. (1998). Aves e ovos. 136, Mar/Abr: 9-11

Bernardo FMA; Martins HM (1997). O pescado na alimentação Portuguesa. Lisboa, Instituto Nacional de Formação Turística.

Bremner A; Johnston M (1996). Poultry meat hygiene and inspection. London, WB Saunders Company Ltd.

Getty, R. Sisson y Grossman. Anatomia de los Animales Domesticos (5ª edição). Barcelona, Salvat Editores, S. A. Volume 1.

Gil, I. Durão, C. (2000). Manual de Inspecção Sanitária de Carnes. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.

Grossklaus D (1979). Inspeccion sanitaria de la carne de ave. Zaragoza, Editorial Acribia.

Decreto-Lei nº 49/81. 15 de Outubro 1981. I Série, 237.

Decreto-Lei nº 348/85. 23 de Agosto 1985. I Série, 193.

Decreto-Lei nº 167/96. 07 de Setembro 1996. I Série, Anexo A, 208.

Decreto-Lei nº 559/76. 07 de Setembro 1976. I Série, 210.

Decreto-Lei nº 167/96 de 07 de Setembro de 1996

Decreto-Lei nº 375/98. 24 de Novembro 1998. I Série-A, 272.

Decreto-Lei nº 157/98 de 09 de Junho de 1998

Decreto-Lei nº 294/98 de 18 de Setembro de 1998

Decreto-Lei nº 338/99 de 24 de Agosto de 1999

D.R. nº 59/94 de 24 de Setembro de 1994

Departamento Higiene e Sanidade. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (1989/90). Apontamentos de Inspecção Sanitária.

Portaria nº 559/76 de 7 de Setembro de 1976

Portaria 252/96 de 10 de Julho de 1996

Prandl O; Fischer A; Schmidhofer T; Sinell H-J (1994). Tecnología e higiene de la carne. Zaragoza, Editorial Acribia.

Preub B (1991) Fundamentos de la inspeccion de carnes. Zaragoza, Editorial Acribia.

Regulamento (CE) nº2406/96 do Conselho de 26 de Novembro de 1996, J.O.C.E.

Regulamento (CE) nº5/2001 do Conselho de 19 de Dezembro de 2000, J.O.C.E.

Regulamento (CE) nº1651/2001 da Comissão de 14 de Agosto de 2001, J.O.C.E.

Regulamento (CE) nº2295/2003 da Comissão de 23 de Dezembro de 2003, J.O.C.E.

Regulamento (CE) nº1515/2004 da Comissão de 26 de Agosto de 2004, J.O.C.E.

Wilson W G (1998). Wilson's practical meat inspection (6ª edição). Blackwell Science.

Bibliografia / Bibliography (Lim:1000)

Bernardo, Fernando; Inspecção Sanitária dos Alimentos - História e Conceitos, Faculdade de Medicina Veterinária- Universidade Técnica de Lisboa , 2006

Bernardo, Fernando; Microbiologia das Carnes, Direcção Geral de Veterinária - MADRP, 2006

Gil, I. Durão, C. (2000). Manual de Inspecção Sanitária de Carnes. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.

Preub B (1991) Fundamentos de la inspeccion de carnes. Zaragoza, Editorial Acribia.

Regulamento (CE) nº2406/96 do Conselho de 26 de Novembro de 1996, J.O.C.E.

Regulamento (CE) nº5/2001 do Conselho de 19 de Dezembro de 2000, J.O.C.E.

Regulamento (CE) nº1651/2001 da Comissão de 14 de Agosto de 2001, J.O.C.E.

Regulamento (CE) nº2295/2003 da Comissão de 23 de Dezembro de 2003, J.O.C.E.

Regulamento (CE) nº1515/2004 da Comissão de 26 de Agosto de 2004, J.O.C.E.

Wilson W G (1998). Wilson's practical meat inspection (6ª edição). Blackwell Science.

Observações

«Observações»

Observations

«Observations»

Observações complementares