

Unidade Curricular: **15717 - Controlo da Qualidade de Materiais de Origem Vegetal**

Ano 2 Semestre 3 Área CNAEF: 541 ECTS: 4,0

Tipo de Unidade Curricular: Obrigatória Modo de Ensino: Presencial Língua de Trabalho: Português

DOCENTE RESPONSÁVEL: Carlos Manuel Marques Ribeiro

TEMPO DE TRABALHO DO ESTUDANTE EM HORAS

HORAS TOTAIS	Horas de Contacto								Horas de Trabalho Autónomo
	Ensino teórico (T)	Ensino teórico-prático (TP)	Ensino prático e laboratorial (PL)	Trabalho de campo (TC)	Seminário (S)	Estágio (E)	Orientação tutorial (OT)	Outra (O)	
100	15		30						70

Pré-requisitos (se aplicável): <<Máximo 500 caracteres>>

OBJETIVOS EDUCACIONAIS / RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

Pretende-se que o licenciado:

- conheça as características e composição de matérias-primas e produtos acabados;
- execute procedimentos analíticos e interprete os respectivos resultados;
- proceda à avaliação e ao controlo de qualidade de matérias-primas e produtos acabados de origem vegetal.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- 1.Introdução à produção, colheita, conservação pós-colheita e tecnologias de processamento de frutos e hortícolas. Avaliação e controlo da qualidade de frutos e hortícolas e de produtos à base de frutos e hortícolas. Métodos de análise.
- 2.Cereais e derivados. Métodos de análise.
- 3.Da uva ao vinho. Breve introdução à produção de uvas, maturação e critérios de qualidade na vindima. Introdução à tecnologia de elaboração de vinhos. Determinação de pontos de controlo da qualidade dos vinhos, limites legais e métodos de análise.
- 4.Da azeitona ao azeite. Introdução à tecnologia de extracção de azeite virgem. A maturação da azeitona: análises químicas e determinação da altura óptima de colheita através da sua interpretação. Classificação de azeites virgens: controlo da qualidade através da realização de análises laboratoriais e interpretação dos resultados de acordo com os limites legais.

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

- Para conhecer as características e composição de matérias-primas e produtos acabados serão abordados temas relacionados com a composição de frutos, hortícolas, cereais, azeitona e azeite, uva e vinho;
- Para que fique habilitado a executar procedimentos analíticos e interpretar os respectivos resultados, esta UC incluirá uma forte componente prática e laboratorial com execução dos métodos de análise adequados a cada matéria-prima e produto acabado.
- No sentido de ficar habilitado a proceder à avaliação e ao controlo de qualidade de matérias-primas e produtos acabados de origem vegetal, os resultados obtidos serão discutidos e interpretados considerando dados publicados na bibliografia, legislação e normas técnicas.

MÉTODOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Aulas expositivas recorrendo a vários meios audiovisuais, como diapositivos e vídeos. Apresentação da legislação e normalização aplicáveis e de exemplos práticos, como, por exemplo, boletins de análise. Visitas de estudo a laboratórios de análise de alimentos, preferencialmente acreditados. Trabalhos práticos de laboratório. Utilização da plataforma Moodle do

IPBeja. A avaliação incluirá testes escritos (25%) e laboratoriais (75%).

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DAS APRENDIZAGENS*

-Para conhecer as características e composição de matérias-primas e produtos acabados serão leccionadas as aulas expositivas;

-Para que fique habilitado a executar procedimentos analíticos e interpretar os respectivos resultados, serão realizadas as visitas de estudo e os trabalhos práticos de laboratório; nestes trabalhos, o estudante executa os protocolos utilizando os materiais e equipamentos laboratoriais para análise de amostras de alimentos.

-No sentido de ficar habilitado a proceder à avaliação e ao controlo de qualidade de matérias-primas e produtos acabados de origem vegetal, serão realizadas visitas de estudo, trabalhos práticos, apresentação da legislação e normalização e discussão de exemplos práticos.

MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação incluirá testes escritos (25%) e laboratoriais (75%).

BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Ayton, J., Haigh, T, Tronson, D., & Mailor, R. (2005). The effect of harvest timing on olive oil quality. Centre for horticulture and plant science. Hawkesbury Campus, Sidney, NSW.

Boskou, D. (2006). Olive Oil Chemistry and Technology. AOCS Press.

Cardoso, A. (2007). O Vinho- da Uva à Garrafa. 1.ª edição ed. Coimbra: Âncora editora.

Curvelo-Garcia, P. B., 2015. Química Enológica - Métodos Analíticos. Porto: Publindústria, Edições Técnicas.

Hui, Y. (2006). Handbook of fruits and fruit processing. Blackwell Publishing.

Organisation International de la Vigne et du Vin (OIV) (2014). Compendium of international methods of wine and must analysis volumes 1 e 2, OIV, Paris.

Sinha, N.K. (2011). Handbook of vegetables and vegetable processing. Blackwell Publishing Ltd.

Wrigley, C.W., & Batey IL (2010). Cereal grains. Assessing and managing quality. Woodhead Publishing Limited.

Ano letivo de entrada em vigor: 2017/2018 | Data de aprovação em Conselho Técnico-Científico: 2016-07-27