

Unidade Curricular: **15728 - Controlo da Qualidade de Alimentos de Origem Animal**

Ano 3 Semestre 5 Área CNAEF: 541 ECTS: 4,0

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

DOCENTE RESPONSÁVEL: Silvina dos Anjos Pimenta Marques Maia Ferro Palma

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						55

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

OBJETIVOS EDUCACIONAIS / RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

O estudante deve conhecer os principais índices de avaliação e controlo o subsector das lacticínios, carnes e pescado em Portugal, destacando a importância do controlo de qualidade e rastreabilidade os lacticínios, carne e pescado. Sendo capaz de por em marcha um processo de controlo em leite e produtos lácteos, produtos cárneos e pescado. O estudante deve conhecer os principais índices de avaliação e controlo de ovos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Amostragem e metodologias laboratoriais utilizadas em análises de alimentos.

Qualidade da carne, principais factores que a determinam.

Pescado, processos bioquímicos de alteração, índices de frescura.

Ovos, classificação e controlo de qualidade.

Composição do leite e características físico-químicas do leite. Critérios de pagamento de leite ao produtor. Caracterização dos diferentes tipos de leite. Valor alimentar do leite e produtos lácteos. Controlo de qualidade do leite para consumo em natureza (pasteurizado e UHT) e dos principais produtos lácteos (nata, manteiga, queijo, leites fermentados e leite em pó).

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Serão abordados os conceitos importantes, dos objetivos e linhas orientadoras da amostragem e delineamento experimental. A prática permitirá ao aluno desenvolver trabalho prático de laboratório aplicado às matérias alimentares, considerando, entre outros aspetos relacionados com a seleção de equipamentos aplicados às diferentes técnicas analíticas. O aluno ficará apto a, no futuro, aprofundar e atualizar as competências nestas áreas.

MÉTODOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Aulas expositivas, práticas laboratoriais, relatórios e trabalhos de pesquisa.

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

As aulas teóricas e práticas e visitas a indústrias da especialidade, completam as diferentes vertentes programáticas. Nas aulas teóricas são expostos os conceitos, fundamentos, métodos e normas para compreender e aplicar na análise de laboratório, nas aulas práticas

MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

75% das aulas práticas asseguram a frequência prática da unidade curricular

A frequência das aulas práticas quando obtida é válida por 2 anos.

Testes ou Exame final e Exame de recurso

Nota Final = 50% Teórico + 50% Teórico-prático

BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Baduí Dergal, S. (2006) Química de los Alimentos, Pearson Educación, México

C. Alais (1985) Ciência de la leche. Principios de técnica lechera". Versão espanhola por D. António la Casa Godina. Editorial Reverté, S.A. Barcelona, Espanha.

Connel, J.J.; (1988) Controllo de la calidad del pescado, Editorial Acribia, Zaragoza

G. Bylund (1995) Dairy processing hand book. Tetra Pack Processing Systems AB, Lund, Sweden.

Genot,L. (2003), Congelación y Calidad de la Carne, Editorial Acribia

Leo M.L. Nollet, Fidel Toldra (2009) Handbook of dairy foods analysis. Leo M.L. Nollet, Fidel Toldra. Taylor & Francis Group, LLC & CRC Press. L., Boca Raton, USA.

P. Walstra, Pieter Walstra, Jan T. M. Wouters, Tom J. Geurts (2006) Dairy science and technology. Taylor & Francis Group, LLC & CRC Press. L., Boca Raton, USA.

Pearson,D(1986)Técnicas de laboratório para el análisis de alimentos, Ed. Acribia

Steiner,G.,Schnepl,F.M.; Matissek,R.,(2002)Analises de los Alimentos.Ed. Acribia

Victor R. Preedy, Ronald Ross

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