Escola Superior Agrária
Descritor de Unidade Curricular

Nível de ciclo de estudos:
Licenciatura
Curso:
Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Unidade Curricular: **935027 - Tecnologia da carne e do pescado**

Ano 3 | **Semestre 5** | **Área CNAEF: 541** | **ECTS: 6,5**

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

DOCENTE RESPONSÁVEL: Silvina dos Anjos Pimenta Marque 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)	
162.5	**30**	**15**	**45**						**72,5**

Pré-requisitos (se aplicável): Não aplicável

OBJETIVOS EDUCACIONAIS / RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

(1) O estudante deve conhecer o subsector das carnes e pescado em Portugal, destacando a importância do controlo de qualidade e rastreabilidade da carne e pescado. (2) Sendo capaz de por em marcha um processo de controlo em produtos cárneos e pescado, na industria do abate e da pesca, (3) e na transformação e controlo destes produtos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1 - Subsector da carne e do pescado em Portugal.

2 - Estrutura do consumo em Portugal e na União Europeia

3 - A carne, estrutura histológica, química e bioquímica.

4 - Transformação do músculo em carne, Rigor mortis. Carnes DFD e PSE.

5 - Qualidade da carne, principais fatores que a determinam.

6 - Microbiologia geral da carne e suas alterações e putrefações. .

7 - Tecnologia geral dos produtos de salsicharia.

8 - Pescado, conceitos de refrigeração e congelação.

9 - Pescado, processos bioquímicos de alteração, índices de frescura.

10 - Conservas de peixe

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Os pontos 1 e 2 dão resposta ao 1º objetivo

Os pontos 3 a 6 dão resposta ao 2º objetivo

Os pontos 7 e 10 dão resposta ao 3º objetivo

MÉTODOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Aulas expositivas, práticas laboratoriais, relatórios e visitas a industrias da especialidade, trabalhos de pesquisa.

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

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

Exame teórico-prático para admissão ao exame teórico

Testes ou Exame final e Exame de recurso

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

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

As aulas teóricas e práticas e visitas a industrias 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

Aulas expositivas, práticas laboratoriais, relatórios e visitas a industrias da especialidade, trabalhos de pesquisa.

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

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

Exame teórico-prático para admissão ao exame teórico

Testes ou Exame final e Exame de recurso

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

BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- Asdruboli, M.(1979) Los Mataderos - Editorial Acribia

- Bejarano,S.M.,(2001), Enciclopédia de la Carne y de los Productos Cárnicos, Ediciones Martín y Macias, Vol, I y II.

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

-Cheftel J. C. e H. Cheftel, 1976, Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos, Vol. I, Acribia, Zaragoza

- Frasier,W.C.,(1999) Microbiologia de los Alimentos, Editorial Acribia

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

- López,V. y Vanoclocha,A. (2004),Tecnlogia de los Mataderos, Ed. Mundi-Prensa

- Price, D.F,(1994),Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos, Ed.Acribia

- Warris,P.A.,(2003),Ciencia de la Carne - Editorial Acribia

Centro Técnico de la salazón Charcutería y Conservas de la carne Paris. Métodos de analisis de la industria charcutera, Editorial Acribia Zaragoza

Ano letivo de entrada em vigor: 2015/2016 | Data de aprovação em Conselho Técnico-Científico: 2012-10-10