
Ano Letivo 2022-23

Unidade Curricular AMBIENTE, SUSTENTABILIDADE E ALIMENTOS

Cursos TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (2.º Ciclo) (*)

(*) Curso onde a unidade curricular é opcional

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 15071024

Área Científica QUALQUER ÁREA CIENTÍFICA

Sigla

Código CNAEF (3 dígitos) 422

Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos) 13;12;2

Línguas de Aprendizagem Português ou inglês

Modalidade de ensino

Presencial

Docente Responsável

Jaime Miguel Costa Aníbal

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Jaime Miguel Costa Aníbal	OT; PL; T	T1; PL1; OT1	7.5T; 15PL; 2.5OT
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	OT; PL; T	T1; PL1; OT1	7.5T; 15PL; 2.5OT

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S2	15T; 30PL; 5OT	140	5

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Conhecimentos em biologia, química, tecnologias alimentares e microbiologia.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Nesta unidade curricular pretende-se dotar os alunos com competências que lhes permitem:

- A. Compreender as temáticas ecológica e biogeoquímica das questões ambientais
- B. Promover uma melhor compreensão do desenvolvimento sustentável aplicado à indústria alimentar
- C. Conhecer os processos de tratamento e de valorização de subprodutos das indústrias agroalimentares
- D. Relacionar a proteção da saúde pública com o ambiente
- E. Determinar a valorização económica de subprodutos agroindustriais

Conteúdos programáticos

- 1. Noções básicas relacionadas com as ciências do ambiente e a ecologia.
- 2. Biogeoquímica (origem dos elementos e ciclos da água, carbono, azoto, fósforo e enxofre).
- 3. Alterações ambientais/climáticas.
- 4. Modelos da sustentabilidade global, nacional e regional.
- 5. Pegada ecológica aplicada ao sector alimentar.
- 6. Desenvolvimento sustentável dos vários sectores da indústria alimentar.
- 7. Principais indústrias agroalimentares em Portugal. Cargas poluentes geradas por estas indústrias.
- 8. Características dos subprodutos gerados pelas principais indústrias agroalimentares.
- 9. Processos de tratamento e aplicações biotecnológicas de subprodutos gerados pelas agroindústrias.
- 10. Valorização dos subprodutos agroalimentares e a sua consequente importância económica e ambiental.
- 11. Legislação ambiental comunitária e nacional.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Exposição teórica de conteúdos com apresentação de casos de estudo. A avaliação de conhecimentos será feita com base em: (1) elaboração de um seminário com base num tema oferecido, e sua apresentação oral (30% da nota final) e (2) resolução de dois testes escritos individuais (70% da nota final). Os alunos cuja classificação final seja igual ou superior a 10 (dez) valores serão dispensados do exame. No caso de ir a exame, a nota final será a média ponderada entre o exame (70%) e o seminário (30%).

Bibliografia principal

Arvanitoyannis, IS (2008) Waste Management for the Food Industries. Academic Press, USA.

Begon, M; Townsend, CR; Harper, JL (2006) Ecology: from individuals to ecosystems. Blackwell Publishing, USA.

Davis, LM; Masten, SJ (2009) Principles of Environmental Engineering and Science. 2nd Ed., McGraw-Hill International Edition, New York.

Jorgensen, SE; Bendoricchio, G (2001) Fundamentals of ecological modelling. Elsevier, Amsterdam.

Meadows, DH; Meadows, DL; Randers, J (1993) Além dos limites: da catástrofe total ao futuro sustentável. Difusão Cultural, Lisboa.

Rittmann, BE; McCarty, PL (2001) Environmental Biotechnology: Principles and Applications, McGraw-Hill International Edition, New York.

Rodrigues, V (2009) Desenvolvimento sustentável: uma introdução crítica. Príncípa Editora Lda., Parede.

Santos Oliveira, JF; Mendes, B; Lapa, N (2009) Resíduos. Lidel?Edições Técnicas Lda., Lisboa.

Schlesinger, W.H. & Bernhardt, E.S. (2013) Biogeochemistry: an analysis of global change. Academic Press, USA.

Academic Year 2022-23

Course unit ENVIRONMENT, SUSTAINABILITY AND FOOD

Courses FOOD TECHNOLOGY (2.º Ciclo) (*)
Common Branch

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym

CNAEF code (3 digits) 422

**Contribution to Sustainable
Development Goals - SGD
(Designate up to 3 objectives)** 13;12;2

Language of instruction Portuguese or english.

Teaching/Learning modality Presential.

Coordinating teacher Jaime Miguel Costa Aníbal

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Jaime Miguel Costa Aníbal	OT; PL; T	T1; PL1; OT1	7.5T; 15PL; 2.5OT
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	OT; PL; T	T1; PL1; OT1	7.5T; 15PL; 2.5OT

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
	15	0	30	0	0	0	5	0	140

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Biology, chemistry, microbiology and food technology.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

This curricular unit aims to give students skills that enable them to:

- A. Understand ecological and biogeochemical themes of environmental issues
- B. Promote a better understanding of sustainable development in food industries
- C. Know the treatment technologies and valorization of by-products in agro-food industries
- D. Relate the public health with the environmental protection
- E. Determine the economic value of by-products in agro-food industries

Syllabus

1. Basic concepts related to environmental sciences and ecology.
2. Biogeochemistry (origin of elements, cycles of water, carbon, nitrogen, phosphorus and sulphur).
3. Environmental/climatic changes.
4. Global, national and regional sustainability models.
5. Ecological footprint of food sectors.
6. Sustainable development of the food industry sectors.
7. Main agro-food industries in Portugal. Pollution loads generated by these industries.
8. Characteristics of by-products generated by the main agro-food industries.
9. Treatment processes and biotechnological applications of by-products generated by the agro-industries.
10. Valorisation of agro-food by-products and their economic and environmental importance
11. National and European Legislation

Teaching methodologies (including evaluation)

Theoretical presentations and case study analysis. The knowledge evaluation will be based on (1) the preparation of a seminar on a given topic, and its oral presentation (30% of final grade) and (2) two individual written tests (70% of final grade). To pass the course students are expected to average 10 points or more in the final assessment and the students will be excused from the exam. In the case students undergo an exam, the final grade will be the weighted average between the exam (70%) and the seminar (30%).

Main Bibliography

- Arvanitoyannis, IS (2008) Waste Management for the Food Industries. Academic Press, USA.
- Begon, M; Townsend, CR; Harper, JL (2006) Ecology: from individuals to ecosystems. Blackwell Publishing, USA.
- Davis, LM; Masten, SJ (2009) Principles of Environmental Engineering and Science. 2nd Ed., McGraw-Hill International Edition, New York.
- Jorgensen, SE; Bendricchio, G (2001) Fundamentals of ecological modelling. Elsevier, Amsterdam.
- Meadows, DH; Meadows, DL; Randers, J (1993) Além dos limites: da catástrofe total ao futuro sustentável. Difusão Cultural, Lisboa.
- Rittmann, BE; McCarty, PL (2001) Environmental Biotechnology: Principles and Applications, McGraw-Hill International Edition, New York.
- Rodrigues, V (2009) Desenvolvimento sustentável: uma introdução crítica. Princípa Editora Lda., Parede.
- Santos Oliveira, JF; Mendes, B; Lapa, N (2009) Resíduos. Lidel?Edições Técnicas Lda., Lisboa.
- Schlesinger, W.H. & Bernhardt, E.S. (2013) Biogeochemistry: an analysis of global change. Academic Press, USA.