

Ano Letivo 2017-18

Unidade Curricular BEBIDAS ALCOÓLICAS: QUALIDADE E SEGURANÇA

Cursos TECNOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (1.º ciclo) (*)

(*) Curso onde a unidade curricular é opcional

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 17201034

Área Científica TECNOLOGIA ALIMENTAR

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português

Modalidade de ensino Diurno

Docente Responsável Ludovina Rodrigues Galego

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Ludovina Rodrigues Galego	PL; T	T1; PL1; PL2	15T; 90PL

* 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
3º	S1		N/D	5

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicável

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

A - Conhecer diferentes bebidas alcoólicas e a sua evolução histórica.

B ? Analisar a qualidade das bebidas alcoólicas

C ? Avaliar o potencial efeito da alcoolemia como consequência do consumo de bebidas alcoólicas

Conteúdos programáticos

1 ? A evolução histórica das bebidas alcoólicas

As primeiras bebidas alcoólicas

As diferentes aplicações das bebidas alcoólicas ao longo da história

Metodologias de produção tradicionais e sua evolução

2 ? A qualidade e segurança das bebidas alcoólicas

Aplicação de técnicas de análise de voláteis CG, HS-SPME-GC, GC-MS e HS-SPME-GC-MS e de não

voláteis (UV-Vis), HPLC e LC-MS ⁿ no conhecimento da composição das bebidas alcoólicas.

3 ? As bebidas alcoólicas e o potencial de alcoolemia

As misturas alcoólicas e o teor alcoólico

Cálculo da potencial alcoolemia em diferentes situações

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A evolução histórica da produção de bebidas alcoólicas está ligada à evolução da técnica e do conhecimento científico. As aulas deste bloco serão mais expositivas, cabendo também aos alunos a apresentação de temas à escolha sobre as bebidas alcoólicas e pontualmente convites a especialistas.

Na análise de bebidas alcoólicas serão aplicadas as técnicas correntes do Laboratório de Enologia GC, HS-SPME-GC, UV-vis, no entanto pontualmente há colaboração com outros laboratórios para aplica das técnicas de HS-SPME-GC-MS e de LC-MS ⁿ.

A avaliação prevê a realização de um trabalho escrito com apresentação oral com tema à escolha sobre a evolução de qualidade de bebidas alcoólicas (30 %). A realização de um conjunto de trabalhos práticos com apresentação de um caderno de laboratório onde estejam os resultados obtidos e a sua discussão (30 %). Realização de um teste escrito (40 %). Serão dispensados de exame final os alunos que tiverem média de 10 valores, mas não menos de 8 em nenhuma das partes.

Bibliografia principal

Dietler, M. (2006). Alcohol: Anthropological/Archeological Perspectives, *Annual Reviews Anthropology* , **35** : 229-249.

Cappiello, A. Famiglini, G., Palma, P., Pierini, E., Termopoli, V. & Trufelli, H. (2011). Direct-EL in LC-MS: Towards a universal detector for small-molecule applications, *Mass Spectrometry Reviews* , **30** :1242-1255.

EC (2008) European Union Commission Regulation Nº 110/2008, 15 de Janeiro 2008. Official Journal of European Communities. **L, 39** , 16 -54

Flamini, R. & Traldi, P. (2010). Mass Spectrometry in grape and wine chemistry, Wiley, New Jersey.

Galego, L.R., Da Silva, J.P., Almeida, V.R., Bronze, M.R.& Boas, L.V. (2011). Preparation of novel distinct highly aromatic liquors using fruit distillates, *International Journal of Food Science & Technology* , 46, 67-73.

Kind, T. & Fiehn, O. (2010). Advances in structure elucidation of small molecules using mass spectrometry, *Bioanalytical reviews* , **2** :23-60

Academic Year 2017-18

Course unit ALCOHOLIC DRINKS: QUALITY AND SAFETY

Courses FOOD TECHNOLOGY AND SAFETY (*)

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area TECNOLOGIA ALIMENTAR

Acronym

Language of instruction English

Teaching/Learning modality Daytime

Coordinating teacher Ludovina Rodrigues Galego

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ludovina Rodrigues Galego	PL; T	T1; PL1; PL2	15T; 90PL

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	0	0	0	0	0	0	0	N/D

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

Not applicable

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

A ? To know different alcoholic beverages and its historical evolution

B ? To analyse the quality of alcoholic beverages

C ? To evaluate the potential effect of blood alcohol level as a result of alcohol consumption

Syllabus

1 ? The historical evolution of alcoholic beverages

The beginning of alcoholic beverages production

The different applications throughout history

Traditional methodologies production and their evolution

2 ? Alcoholic beverages quality and safety

Technical application analysis of volatile compounds CG, HS-SPME-GC, GC-MS and HS-SPME-GC-MS and non-volatile compounds (UV-Vis), HPLC and LC-MS ⁿ to the alcoholic beverages knowledge composition.

3 ? Alcoholic beverages and the potential blood alcohol level

Alcoholic mixtures and alcohol proof

Calculation of potential blood alcohol level in different cases

Teaching methodologies (including evaluation)

Teaching methodologies- The historical evolution of alcoholic beverages production is connected to the technical production and scientific knowledge development. The theoretical exposition is alternately present by the teacher, by invited experts and by students.

In the alcoholic beverages analysis will be applied the oenology laboratory current techniques such as GC, HS-SPME-GC and UV-vis. However occasionally there are collaboration with other laboratory, where is possible to use the HS-SPME-GC-MS and the LC-MS ⁿ analysis.

Evaluation methodology ? The assessment requires the presentation of a written and oral presentation work about an alcoholic evolution beverages theme with a weight of 30%. Performing a set of practical works with the presentation of a laboratory notebook where the results and the discussion are (30%), and also a resolution of a test with a 40% weight. Students who have less than 8 in any part may take a final exam with 100 % weighting.

Main Bibliography

Dietler, M. (2006). Alcohol: Anthropological/Archeological Perspectives, *Annual Reviews Anthropology* , **35** : 229-249.

Cappiello, A. Famiglini, G., Palma, P., Pierini, E., Termopoli, V. & Trufelli, H. (2011). Direct-EL in LC-MS: Towards a universal detector for small-molecule applications, *Mass Spectrometry Reviews* , **30** :1242-1255.

EC (2008) European Union Commission Regulation Nº 110/2008, 15 de Janeiro 2008. Official Journal of European Communities. **L, 39** , 16 -54

Flamini, R. & Traldi, P. (2010). Mass Spectrometry in grape and wine chemistry, Wiley, New Jersey.

Galego, L.R., Da Silva, J.P., Almeida, V.R., Bronze, M.R.& Boas, L.V. (2011). Preparation of novel distinct highly aromatic liquors using fruit distillates, *International Journal of Food Science & Technology* , 46, 67-73.

Kind, T. & Fiehn, O. (2010). Advances in structure elucidation of small molecules using mass spectrometry, *Bioanalytical reviews* , **2** :23-60