
Ano Letivo 2017-18

Unidade Curricular INTRODUÇÃO AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101010

Área Científica INDÚSTRIAS ALIMENTARES, FORMAÇÃO TÉCNICA

Sigla FT

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; TP	TP1; PL1; PL2	7,5TP; 45PL

* 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	7,5TP; 22,5PL	75	3

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicavel

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- A - Conhecer a evolução histórica dos alimentos e da sua produção
- B - Reconhecer o paralelismo da nossa alimentação e da designada Alimentação Mediterrânea.
- C - Conhecer os principais grupos de alimentos e linhas simples de fabrico
- D - Conhecer processos de produção e conservação de alimentos atuais.

Conteúdos programáticos

- 1.1O conceito de alimento e sua evolução ao longo dos tempos;
- 1.2Evolução da produção de alimentos;
- 1.3Normas e legislação sobre alimentos, sua importância e constante atualização;
- 1.4 A cadeia alimentar: matéria-prima, processamento, conservação, distribuição, comercialização e consumo.
- 1.5 A preparação tradicional de alimentos e a sua relação com a alimentação Mediterrânica.
- 1.6A trilogia alimentar mediterrânica: o azeite, o vinho e o pão e a sua importância no sistema alimentar.
- 1.7Outros alimentos encontrados na alimentação mediterrânica.
- 1.8Características gerais dos principais grupos de alimentos
- 1.9Peixes, moluscos e crustáceos
- 1.10Carnes e produtos cárneos
- 1.11Leites e produtos lácteos
- 1.12Óleos e gorduras
- 1.13Cereais e derivados
- 1.14Legumes e produtos derivados
- 1.15Frutos e derivados
- 1.16Chá, café e cacau
- 1.17Bebidas alcoólicas e não-alcoólicas
- 1.18Técnicas recentes de produção e conservação de alimentos

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A avaliação desta disciplina pressupõe a realização de 1 testes com um peso de 60 % para a avaliação final, a realização de um trabalho de pesquisa em grupo com um peso de 20 % para a avaliação final e a preparação de um caderno de aulas práticas e respetiva participação prática com um peso de 20 % para a nota final. Os alunos, que tenham nota inferior a 8 nalgum dos módulos de avaliação, poderão fazer exame final.

A aprovação nesta disciplina obriga a que, em cada componente da avaliação o aluno tenha um mínimo de 8 e que a média final seja 10.

Bibliografia principal

Aguilera, C., (1997) História da Alimentação Mediterrânica, Terramar, Lisboa, 268 pp.

Barham, P., (2002) La Cocina y la Ciência, Editorial Acribia, Zaragoza, 210 pp.

Guerreiro, M., Mata, P., (2010) A cozinha é um laboratório, Fonte da Palavra, Lisboa, 142 pp.

Madrid, A. (2010) Nuevo Manual de Industrias Alimentarias, A. Madrid Vicente, ediciones, Madrid, 608 pp.

Medina, X. (Ed.), (1996). La alimentación mediterránea ? história, cultura, nutrición, Icaria Editorial, Barcelona, 440 pp.

This, H., (2006) Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor, Columbia University Press, 377 pp.

Vários autores, (2001). Fundamentos de tecnologia de los alimentos, editor, Horst-Dieter Tscheuschner, Editorial Acribia, S. A., Zaragoza, 760 pp.

Vicente, A.M. (2010) Nuevo Manual de Industrias Alimentares, A. Madrid Vicente, Editores, Madrid, 608 pp.

Valagão, M.M, Célio, V., Gomes, B. (2015) Algarve Mediterrânico Tradição, Produtos e cozinha, Tinta-da-china, Lisboa, 320 pp.

Academic Year 2017-18

Course unit INTRODUCTION TO FOOD PROCESSING

Courses SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area FORMAÇÃO TÉCNICA, INDÚSTRIAS ALIMENTARES

Acronym FT

Language of instruction

Teaching/Learning modality

Coordinating teacher Ludovina Rodrigues Galego

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ludovina Rodrigues Galego	PL; TP	TP1; PL1; PL2	7,5TP; 45PL

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	7,5	22,5	0	0	0	0	0	75

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

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

Syllabus

Teaching methodologies (including evaluation)

Main Bibliography