English version at the end of this document

Ano Letivo	2019-20
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

1.1 O conceito de alimento e sua evolução ao longo dos tempos;

1.2 Evolução da produção de alimentos;

1.3 Normas 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.

1.6 A trilogia alimentar mediterrânica: o azeite, o vinho e o pão e a sua importância no sistema alimentar.

1.7 Outros alimentos encontrados na alimentação mediterrânica.

1.8 Características gerais dos principais grupos de alimentos.

1.9 Peixes, moluscos e crustáceos.

1.10 Carnes e produtos cárneos.

1.11 Leites e produtos lácteos.

1.12 Óleos e gorduras.

1.13 Cereais e derivados.

1.14 Legumes e produtos derivados.

1.15 Frutos e derivados.

1.16 Chá, café e cacau.

1.17 Bebidas alcoólicas e não-alcoólicas.

1.18 Técnicas recentes de produção e conservação de alimentos.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Não aplicável

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.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os conceitos e metodologias são primeiro apresentados de forma mais expositiva. Seguem-se trabalhos práticos sobre produção de diversos alimentos. Para complementar os alunos terão que pesquisar sobre um tema relacionado com produtos alimentares, escrever um trabalho e apresenta-lo oralmente.

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 Indústrias Alimentarias, A. Madrid Vicente, ediciones, Madrid, 608 pp.

Medina, X. (Ed.), (1996). La alimentação mediterrânea ? história, cultura, nutrición, Icária 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	2019-20
Course unit	INTRODUCTION TO FOOD PROCESSING
Courses	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Faculty / School	INSTITUTE OF ENGINEERING
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

.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

.

Teaching methodologies (including evaluation)

.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

.

Main Bibliography

.