English version at the end of this document

Ano Letivo	2018-19
Unidade Curricular	CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES
Cursos	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Unidade Orgânica	Instituto Superior de Engenharia
Código da Unidade Curricular	18101017
Área Científica	FORMAÇÃO TÉCNICA,INDÚSTRIAS ALIMENTARES
Sigla	FT
Línguas de Aprendizagem	Português.
Modalidade de ensino	Presencial.
Docente Responsável	Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira	PL; TP	TP1; PL1	7.5TP; 22.5PL

* 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
2º	S1	7.5TP; 22.5PL	75	3

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não se aplica.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Saber realizar a pesquisa e recolha de legislação.
Identificar e interpretar a legislação e normativas referentes ao setor alimentar e aos diferentes grupos de alimentos.
Entender a importância da certificação na qualidade de produtos alimentares.
Conhecer os principais sistemas de certificação no que respeita a modos de produção e produtos alimentares.

Conteúdos programáticos

1. Colheita de Amostras
2. Carnes e Produtos Cárneos
3. Leite e Produtos Láteos
4. Pescado e Derivados
5. Bebidas
6. Frutos, Produtos Hortícolas e Derivados
7. Gorduras e Respetivas Matérias-Primas
8. Sal
9. Mel
10. Processos de Certificação de Produtos Alimentares

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Exposição teórica; Estudo Trabalhos de grupo; Discussão em aula.

A avaliação de conhecimentos pode ser realizada por avaliação contínua ou por exame final, nas condições a seguir indicadas. A avaliação contínua é efetuada ao longo do semestre, sendo a classificação final resultante da média ponderada das classificações obtidas num teste teórico (40% da nota) e num trabalho escrito de grupo a realizar nas aulas práticas laboratoriais (40% da nota), apresentação oral (10% da nota) e discussão (10% da nota). Serão dispensados do exame os alunos que obtiverem a classificação final igual ou superior a 10 valores, desde que a sua classificação na componente prática seja também igual ou superior a 10 valores. Apenas serão admitidos a exame, os alunos que obtiveram a classificação mínima na componente prática de 10 valores. Sem frequência, o aluno reprova à unidade curricular, não podendo ir ao exame. O exame constará de um teste teórico sobre toda a matéria lecionada (40% da nota final).

Bibliografia principal

Legislação Nacional (Setor Alimentar). Divisão de Formação e Documentação, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, Ministério da Economia e da Inovação.
Diário(s) da Republica, INCM. (www.dre.pt)
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html
http://www.dgadr.mamaot.pt/

Academic Year	2018-19
Course unit	FOOD CERTIFICATION
Courses	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Faculty / School	Instituto Superior de Engenharia
Main Scientific Area	INDÚSTRIAS ALIMENTARES,FORMAÇÃO TÉCNICA
Acronym	FT
Language of instruction	Não se aplica.
Teaching/Learning modality	Não se aplica.
Coordinating teacher	Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira	PL; TP	TP1; PL1	7.5TP; 22.5PL

* 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

Não se aplica.

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

Não se aplica.

Syllabus

Não se aplica.

Teaching methodologies (including evaluation)

Não se aplica.

Main Bibliography

Não se aplica.