

Ano Letivo 2019-20

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

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

Não se aplica.

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).

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

Não se aplica.

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 2019-20

Course unit FOOD CERTIFICATION

Courses SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

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.

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

Não se aplica.

Teaching methodologies (including evaluation)

Não se aplica.

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

Não se aplica.

Main Bibliography

Não se aplica.