
Ano Letivo 2021-22

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

Código CNAEF (3 dígitos) 541

Contributo para os Objetivos de
Desenvolvimento Sustentável - 4; 9; 2
ODS (Indicar até 3 objetivos)

Línguas de Aprendizagem PT, EN

Modalidade de ensino

Presencial.

Docente Responsável

Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
---------	--------------	--------	-----------------------------

* 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)

- A. Saber realizar a pesquisa e recolha de legislação.
- B. Identificar e interpretar a legislação e normativas referentes ao setor alimentar e aos diferentes grupos de alimentos.
- C. Entender a importância da certificação na qualidade de produtos alimentares.
- D. 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 2021-22

Course unit FOOD CERTIFICATION

Courses Food Safety and Hygiene

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym

CNAEF code (3 digits) 541

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 4; 9; 2

Language of instruction PT, EN

Teaching/Learning modality Presential.

Coordinating teacher Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
----------------	------	---------	-----------

* 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

Not applicable

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

- A. Know-how to perform legislation search and collection.
- B. Identify and interpret legislation and normative related to the food sector and the different food groups.
- C. Understand the certification importance in food products quality.
- D. Know the main certifications schemes with regard to the production methods and food products.

Syllabus

1. Sample collection
2. Meats and Meat Products
3. Milk and Dairy Products
4. Fish and Derivatives
5. Beverages
6. Fruits, Vegetables and Derivatives
7. Fats and their Raw Materials
8. Salt
9. Honey
10. Food Products Certification Processes

Teaching methodologies (including evaluation)

Teaching methodologies include theoretical exposition, group works and discussion in class. Assessment, which final grade must be at least 10 points (out of 20 points), can be made through continuous assessment or through a final exam within the following conditions. Continuous assessment is made along the semester, the final grade will be the weighted average of a theoretical test (40% of final grade), written group work (40% of final grade), respective oral presentation (10% of final grade) and discussion (10% of final grade) in practical classes. Will be dispensed from the exam, students that obtained a final grade of at least 10 points as long as the practical part final grade is at least 10 points. To be admitted to exam, students must have a practical part final grade of at least 10 points. The exam will consist of a theoretical written test, including the entire programme (40% of final grade).

Main Bibliography

National Legislation (Food sector). Divisão de Formação e Documentação, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, Ministério da Economia e da Inovação.

Diário(s) da República, INCM. (www.dre.pt).

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

<http://www.dgadr.mamaot.pt/>