

Unidade Curricular Matérias-Primas de Origem Animal		Área Científica	Produção Agrícola e Animal	
CTeSP em Tecnologia Alimentar		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo 2020/2021	Ano Curricular 1	Nível	0-1	Créditos ECTS 6.0
Tipo Semestral	Semestre 1	Código	4071-579-1003-00-20	
Horas totais de trabalho 162	Tiordo do Comación I			E - OT 60 O - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Sância Maria Afonso Pires, Vasco Augusto Pilão Cadavez

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

- . Aquisição de competências para avaliar o bom funcionamento das fileiras de produção de alimentos de origem animal. . Apoio à fileira de transformação de produtos de origem animal, nas suas vertentes tecnológica e de controlo de qualidade.
- 3. Conhecer os parâmetros extrínsecos e extrínsecos que permitem avaliar a conservação dos alimentos.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de: Conhecimentos básicos de biologia, microbiologia, química orgânica e bioquímica.

Conteúdo da unidade curricular

Alimentos – causas de alteração, métodos de conservação e transformação. Estudo da carne e derivados – origem, estrutura, composição transformação Estudo do leite e derivados – origem, estrutura, composição transformação Aves, ovos, mel e pescado. Controlo de qualidade.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

- Química do produtos de origem animal: carne
 Proteínas, lípidos, hidratos de carbono. Glucogéneo.
 Reserva energética: ATP, ADP, AMP, fosfocreatina.
 Produção de energia em anaerobiose. Ác láctico
- 2. Carne
- Carne

 Tecidos que compõem o músculo: tecido muscular, tecido adiposos, tecido conjuntivo. Outros
 Ultraestutra do tecido muscular e conjuntivo. Mecanismo da contracção muscular. Rigor mortis.
 Maturação da carne. Carnes PSE, DFD, encurtamento pelo frio, rigor de descongelação.
 Refrigeração e controlo de perdas de peso.

 Operações de abate, transporte, estabulação, operações de abate, inspecção sanitária, refrigeração.
 Classificação, desmancha e valorização das peças.
 Carne transformada:

 Produtos curados: linguiça, salpicão, paio, outros. Presunto.
 Produtos cozidos: alheira, fiambre, patés, galantines

 Controlo de qualidade. DOP.
 Química do produtos de origem animal: leite
 Controlo de qualidade na fileira de produção
 Produtos derivados

 Leite em natureza, manteiga, leite em pó, requeijão. Outros

- - Leite em natureza, manteiga, leite em pó, requeijão. Outros
 - iogurte Queijo
- 10. Controlo de qualidade. Critérios microbiológicos

Bibliografia recomendada

- Sinnel Introducion a la Higiene de los alimentos. Zaragoza, Acribia, 1981.
 2. 2. Modern Food Microbiology. Jay. 6th Ed. Chapman & Hall
 3. 3. The Microbiology of Meat and Poultry. Blackie Academic & Professional. London
 4. Hygiène et Technologie de la Viande Fraiche. Editions du CNERNA, 1982. ISBN 2-222-02953-8
 5. Principles of Food Processing. Heldman & Hartel Lait et Produits Laitiers. Luquet. Vols 1 a 4.

Métodos de ensino e de aprendizagem

As aulas presenciais recorrem a métodos audivisuais. as aulas práticas recorrem a trabalho directo em laboratório. A orientação tutorial garantirá que o trabalho individual seja acompanhado pelos docentes. Pretende-se também contribuir para desenvolver a autonomia dos estudantes.

Alternativas de avaliação

- Avaliação contínua (Ordinário) (Final)

 Prova Intercalar Escrita 50% (Dois estes de avaliação teóricos. Nota mínima 7, 5 valores.)
 Trabalhos Laboratoriais 50% (Relatórios das aulas práticas. Nota mínima 7, 5 valores.)

 Teste de recurso e época especial (Ordinário) (Recurso, Especial)

 Exame Final Escrito 50% (Dois estes de avaliação teóricos. Nota mínima 7, 5 valores.)
 Trabalhos Laboratoriais 50% (Relatórios das aulas práticas. Nota mínima 7, 5 valores.)

 Alunos trabalhadores (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

 Exame Final Escrito 50% (Dois testes de avaliação teóricos. Nota mínima 7, 5)
 Trabalhos Práticos 50% (Um teste prático de avaliação. Nota mínima 7, 5 valores.)

Língua em que é ministrada

Português

 Validação Eletrónica

 Sância Maria Afonso Pires, Vasco Augusto Pilão Cadavez
 Ramiro Corujeira Valentim
 Clementina Maria Moreira dos Santos
 Ramiro Corujeira Valentim

 10-11-2020
 11-11-2020
 13-11-2020
 13-11-2020