

Unidade Curricular	Tecnologia do Azeite e da Azeitona	Área Científica	Indústrias Alimentares
CTeSP em	Tecnologia Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 30 O - -
Códigos		4071-579-1011-00-23	

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Luís Manuel Cunha Santos

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Compreender e ser capaz de determinar o momento de colheita da azeitona de acordo com o fim a que se destina;
2. Conhecer os processos tecnológicos de obtenção de azeite e azeitona de mesa;
3. Acompanhar e intervir ao nível do controlo dos processos tecnológicos de obtenção de azeite, e azeitona de mesa;
4. Conhecer as metodologias de controlo de qualidade e ser capaz de as executar para o caso do azeite e azeitonas de mesa.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Os alunos deverão ter conhecimentos de química, bioquímica e microbiologia.

Conteúdo da unidade curricular

Formação do fruto, da semente e biossíntese dos lípidos. Colheita e conservação da matéria prima e sua influência na qualidade. Processamento tecnológico nos óleos de sementes. Processamento tecnológico do azeite. Composição dos óleos vegetais e factores que a afectam. Armazenamento e conservação dos óleos vegetais. Embalagem. A qualidade dos óleos vegetais. Legislação e qualidade. Autenticidade do azeite e óleos vegetais. Tecnologia de produção da azeitona de mesa.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Colheita e conservação da matéria prima e sua influência na qualidade;
2. Processamento tecnológico do azeite, a moenda, a termobatedura, a extração do azeite;
3. Composição dos azeites e factores que a afetam;
4. Armazenamento e conservação, embalagem e transporte de azeite;
5. A qualidade do azeite. Alterações que ocorrem, metodologias analíticas e legislação em vigor;
6. Tecnologia de produção da azeitona de mesa.

Bibliografia recomendada

1. Kiriatsakis, A. K. , 1998. Olive Oil from the tree to the table. Second Edition, Food & Nutrition Press, Inc. USA.
2. Fernández, A. F. ; Díez, M. J. F. & Adams, M. R. , 1997. Table olives, production and processing. Chapman & Hall, U. K.
3. Hermoso, M. ; Uceda, M. ; García-Ortiz, A. ; Morales, J. ; Frias, L. & Fernández, A. , 1991. Elaboration de ceite de oliva de calidad. Junta de Andalucia, Consejería de Agricultura y Pesca.
4. Pereira, J. A. , 2000. Controlo de Qualidade de Azeites e Parâmetros de Autenticidade. Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto.
5. Regulamento CEE nº2568/91 da Comissão de 11 de Junho de 1991 e posteriores alterações

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais: Aulas magistrais, teórico práticas e laboratoriais dos temas a desenvolver na Unidade Curricular. Visita de estudo a unidades de processamento de azeite e azeitona de mesa. Horas não presenciais: estudo das matérias. Pesquisa de bibliografia para elaboração e discussão dos relatórios das aulas laboratoriais a apresentar e discutir em seminário.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário) (Final, Recurso, Especial)
 - Trabalhos Práticos - 10% (Realização de minitestes e trabalhos práticos)
 - Exame Final Escrito - 90%
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Luís Manuel Cunha Santos	José Alberto Cardoso Pereira	Clementina Maria Moreira dos Santos	José Carlos Batista Couto Barbosa
16-01-2024	22-01-2024	22-01-2024	22-01-2024