

Unidade Curricular	Análise e Controlo de Qualidade das Carnes e Produtos Cárneos	Área Científica	Indústrias alimentares
Licenciatura em	Engenharia Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	3
Tipo	Semestral	Semestre	1
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - TP - PL - TC - S - E - OT - O -
Nível	1-3	Créditos ECTS	6.0
Código	9087-641-3101-00-22		

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

Nome(s) do(s) docente(s) Alfredo Jorge Costa Teixeira

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Conhecer os principais aspectos relacionados com a problemática do controlo de qualidade em matadouros, salas de desmancha e indústrias de processamento de carnes verdes e produtos cárneos.
2. Obter conhecimentos para a implementação de sistemas de gestão da qualidade e de HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) em matadouros, salas de desmancha e indústrias de processamento
3. Saber da importância do controlo de qualidade e ser capaz de implementar ou propor metodologias para avaliação da autenticidade de carne e de produtos cárneos
4. Utilizar os conhecimentos adquiridos na implementação, avaliação e melhoria de sistemas de gestão da qualidade
5. Identificar e interpretar os requisitos das normas que regem os sistemas da qualidade de carne e produtos cárneos

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Conceitos de segurança, controlo de qualidade autenticidade e certificação de matadouros, salas de desmancha e indústrias de carnes e de produtos cárneos. Controlo de qualidade e a implementação de sistemas de gestão de qualidade e de HACCP. Autenticidade de carnes e de produtos cárneos e métodos e processos para controlo de autenticidade.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Produção de Carne no mundo. Importância e consumo
2. Controlo de qualidade em matadouros, salas de desmancha e na indústria de produtos cárneos
3. Métodos e técnicas para controlo de qualidade
4. Introdução à problemática da autenticidade de carne e de produtos cárneos
5. Definições de autenticidade, produtos falsificados, adulterados e autênticos
6. Legislação Definições de autenticidade, produtos falsificados, adulterados e autênticos
7. Certificação de produtos qualificados e sistemas de produção de carne e produtos cárneos-

Bibliografia recomendada

1. •Swatland, H. J. , 1995. On-Line Evaluation of Meat. Technomic Publishing Co. , Inc. Lancaste Pennsylvania. USA.
2. •Authenticity of meat and meat products, 1996. Ed. I. D. Lumley. Springer. •L
3. •López Vázquez e Casp Vanaclocha. , 2004. Tecnologia de mataderos. Ed Mundi-Prensa.
4. Food authenticity and traceability, edited by Michèle Lees, CRC press and Woodhead Publishing Limited, 2003.

Métodos de ensino e de aprendizagem

O ensino de aulas teóricas e práticas. Aulas de campo, laboratório, filmes, diapositivos e visitas de estudo. Disponibilização de documentos de trabalho na plataforma e-learning. Nas horas não presenciais, os alunos deverão efectuar um trabalho de análise de qualidade de diversos produtos alimentares. No final, o aluno deverá produzir um relatório de actividades.

Alternativas de avaliação

- 1. Avaliação contínua 50%. 2. Avaliação final 50% - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Alfredo Jorge Costa Teixeira	Álvaro Luís Pegado Lemos Mendonça	Elsa Cristina Dantas Ramalhos	Ramiro Corujeira Valentim
12-12-2022	22-12-2022	27-12-2022	31-12-2022