

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	Nível	1-3	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	9087-641-3101-00-22		
Horas totais de trab	alho 162	Horas de Contacto			C - S - ratorial; TC - Trabalho de Campo	E - 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:

- 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.
 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
 Saber da importância do controlo de qualidade e ser capaz de implementar ou propor metodologias para avaliação da autenticidade de carne e de produtos cámeos
- cárneos
- Utilizar os conhecimentos adquiridos na implementação, avaliação e melhoria de sistemas de gestão da qualidade
 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)

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

Bibliografia recomendada

- Swatland, H. J., 1995. On-Line Evaluation of Meat. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaste Pennsylvania. USA.
 Authenticity of meat and meat products, 1996. Ed. I. D. Lumley. Springer.
 López Vásqez y Casp Vanaclocha., 2004. Tecnologia de mataderos. Ed Mundi-Prensa.
 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 Ramalhosa	Ramiro Corujeira Valentim
12-12-2022	22-12-2022	27-12-2022	31-12-2022