

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	2023/2024	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	9087-641-3101-00-23		

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) Sandra Sofia Quinteiro Rodrigues

#### 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. Lancaster Pennsylvania. USA.
2. Authenticity of meat and meat products, 1996. Ed. I. D. Lumley, Springer.
3. López Vásquez y 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.
5. Consulta das bases de dados online: sciencedirect, mdpi, entre outras

#### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas expositivas e práticas de aplicação. 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 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
  - Relatório e Guiões - 50%
  - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima 8)
2. Exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100%

#### Língua em que é ministrada

1. Português
2. Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

#### Validação Eletrónica

Sandra Sofia Quinteiro Rodrigues	Álvaro Luís Pegado Lemos Mendonça	Elsa Cristina Dantas Ramalhos	Ramiro Corujeira Valentim
22-01-2024	28-01-2024	30-01-2024	31-01-2024