

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