

TeSP - Qualidade Alimentar

Técnico Superior Profissional

Plano: Aviso nº 1950/2016 - 18/02/2016

Ficha da Unidade Curricular: Controlo de Qualidade Alimentar

ECTS: 5; Horas - Totais: 135.0, Contacto e Tipologia, TP:30.0; PL:30.0;

Ano|Semestre: 2|S1; Ramo: Tronco comum;

Tipo: Obrigatória; Interação: Presencial; Código: 616919

Área de educação e formação: Indústrias alimentares

Docente Responsável

Maria Teresa da Luz Silveira, Professor Adjunto

Docente e horas de contacto

Maria Teresa da Luz Silveira

Professor Adjunto, TP: 30; PL: 30;

Objetivos de Aprendizagem

Providenciar a aquisição de conhecimentos abrangentes e especializados sobre o controlo de qualidade de alimentos, nomeadamente sumos e refrigerantes, vinhos, doces e marmeladas, e leite e derivados. Potenciar o desenvolvimento da aplicação prática laboratorial dos métodos de controlo analítico.

Conteúdos Programáticos

- 1-Introdução
- 2-Sumos e refrigerantes
- 3-Doces e marmelada
- 4-Vinhos
- 5-Leites e Derivados

Conteúdos Programáticos (detalhado)**1 - Introdução**

Técnicas e análises necessárias ao controlo de qualidade de cada produto e suas matérias primas. Seleção e definição dos parâmetros a analisar em cada caso.

2- Sumos e refrigerantes

Familiarização com as etapas de produção e com aplicação prática de algumas técnicas necessárias para o controlo de qualidade em indústrias de sumos e refrigerantes.

3- Doces e marmeladas Familiarização com as etapas de produção de doces e marmeladas e com as análises práticas ao produto e às suas matérias-primas.

4 - Vinhos

4.1-Familiarização com as etapas de produção do vinho de mesa e com as análises químicas feitas ao vinho.

4.2-Prevenção de doenças que podem afetar a qualidade dos vinhos.

4.3-Prevenção e controlo das instabilidades proteica, tartárica, cúprica, férrica e oxidásica.

4.4-Origens, deteção e controlo de defeitos organoléticos nos vinhos.

5- Leites e Derivados

5.1-Composição média do leite de diversas proveniências. Fatores que afetam a composição do leite. Qualidade do leite.

5.2- Análises físico-químicas

5.3-Análises indicadoras de higiene

Metodologias de avaliação

Dois testes escritos em frequência e/ou exame (60%) e elaboração de relatórios dos trabalhos laboratoriais (40%).

Software utilizado em aula

n.a

Estágio

n.a.

Bibliografia recomendada

- Ceirwyn, J. (2013). *Analytical Chemistry of Foods*. London: Springer
- Kilcast, D. (2013). *Instrumental Assessment of Food Sensory Quality - A Practical Guide*. : Elsevier
- Gonçalves, M. (2001). *Metodos Instrumentais para Analise de Solucoes*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian

Coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos

A metodologia de ensino, baseada na exposição oral com suporte na apresentação de diapositivos, na realização de exercícios e de trabalhos práticos laboratoriais permite ao aluno adquirir competências, de modo a que aplicando os conceitos teóricos, utilizar o método de análise adequado ao controlo de qualidade de determinado alimento.

Metodologias de ensino

Aulas teóricas onde são leccionadas os conteúdos programáticos propostos, aulas teórico-práticas e aulas práticas laboratoriais com a aplicação dos conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

Coerência das metodologias de ensino com os objetivos

A exposição teórica seguida de resolução de exercícios e de execução de trabalhos práticos laboratoriais permite ao aluno uma gradual aquisição de conhecimentos. Deste modo o aluno, com base nos conceitos teóricos, e aplicando-os nas actividades teórico-práticas e práticas laboratoriais, deve ser capaz de realizar as análises de controlo de qualidade alimentar.

Os trabalhos práticos laboratoriais são os seguintes:

TP1-Determinação da acidez total de néctares e sumos;

TP2-Determinação do resíduo seco solúvel em marmelada;

TP3-Determinação do teor em açúcar em doces e marmeladas;

TP4-Determinação da acidez titulável de vinhos;

TP5-Determinação da humidade e do teor em gordura num leite em pó;

TP6-Determinação da acidez do leite;

TP7-Determinação do teor em proteínas de um leite.

A realização de relatórios ao longo do semestre implica ainda a obrigatoriedade de raciocínio e estudo continuado, sendo mais facilmente atingidos os objectivos de aprendizagem da unidade curricular.

Língua de ensino

Português

Pré requisitos

n.a.

Programas Opcionais recomendados

n.a.

Observações

Docente Responsável

Ramã Teresa de Luz Silveira

Diretor de Curso, Comissão de Curso

R. Silveira

Conselho Técnico Científico

[Signature]