

Unidade Curricular	Opção II - Autenticidade de Produtos Alimentares	Área Científica	Indústria Alimentar
Mestrado em	Tecnologias da Ciência Animal	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	1
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	5026-453-1205-01-16		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 26 TC - S 4 E - OT 20 O -

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) José Alberto Cardoso Pereira, Albino António Bento

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Saber da importância da certificação e a autenticidade na qualidade de produtos alimentares;
2. Conhecer e ser capaz de implementar os principais sistemas de certificação institucional e privados no que respeita a modos de produção e produtos alimentares;
3. Identificar os principais problemas de autenticidade e suas implicações;
4. Desenvolver e implementar processos de controlo de autenticidade de diferentes produtos alimentares.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Os alunos deverão ter conhecimentos de química alimentar, tecnologia e processamento alimentar

Conteúdo da unidade curricular

Introdução à problemática da certificação e autenticidade de produtos. Certificação de produtos qualificados e sistemas de produção. Principais sistemas de certificação institucionais respeitantes a produtos e modo de produção. Processos de controlo da autenticidade. Exemplos de aplicação de autenticidade de produtos a: azeite e óleos vegetais; sumos e derivados de frutos; ervas aromáticas e medicinais; mel; carne e produtos cárneos; leite e produtos lácteos; e café.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução à problemática da autenticidade de produtos
 - Definições de autenticidade, produtos falsificados, adulterados e autênticos
 - Aspectos legais da autenticidade: legislação e normalização nacional e comunitária
 - Significado da autenticidade para a indústria, para os órgãos fiscalizadores e para os consumidores
2. Certificação de produtos qualificados e sistemas de produção
 - Conceitos e definições.
 - Objetivos da certificação, as vantagens e o âmbito.
 - Principais sistemas de certificação institucionais respeitantes a produtos e modo de produção.
3. Processos de controlo de autenticidade
 - Verificação da composição de acordo com o rótulo
 - Dificuldade de garantir a autenticidade dos produtos agro-alimentares
4. Exemplos de aplicação
 - Autenticidade de azeite e óleos vegetais
 - Autenticidade de carne e produtos cárneos
 - Autenticidade do leite e produtos lácteos
 - Autenticidade de ervas aromáticas e medicinais
 - Autenticidade do mel
 - Autenticidade de sumos e derivados de frutos
 - Autenticidade do café

Bibliografia recomendada

1. Food Authentication, Edited by P. R. Ashurst and M. J. Dennis, Blackie Academic & Professional, 1996, Chapman & Hall
2. Food Authenticity Issues and methodologies, coordinator Michèle Lees, Concerted action nº AIR3-CT94-2452, Eurofins Scientific 1998
3. Food Safety and Food Quality, Issues in environmental science and technology, editors R. E. Hester and R. M. Harrison, The Royal Society of Chemistry, 2001
4. Food authenticity and traceability, edited by Michèle Lees, CRC press and Woodhead Publishing Limited, 2003
5. Informação disponibilizada nos sites: <http://www.lcd.online.org>; <http://www.ipq.pt>; <http://europa.eu.int/>; <http://www.codexalimentarius.net/>; <http://www.iso.org>.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas, teórico práticas e laboratoriais dos temas a desenvolver na Unidade Curricular. Estudo das matérias abordadas nas aulas presenciais. Pesquisa de bibliografia para elaboração e discussão dos trabalhos das aulas práticas a apresentar e discutir em seminário.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário) (Final, Recurso, Especial)
 - Discussão de Trabalhos - 40% (Trabalhos de grupo com apresentação oral e discussão. Nota mínima de 10 valores)
 - Trabalhos Práticos - 10% (Relatórios e participação nas aulas práticas)
 - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima de 8 valores)
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Discussão de Trabalhos - 50% (Trabalhos de grupo com apresentação oral e discussão. Nota mínima de 10 valores)
 - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima de 8 valores)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

José Alberto Cardoso Pereira	Albino António Bento	José Alberto Cardoso Pereira
18-12-2016	20-12-2016	20-12-2016