

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	2021/2022	Ano Curricular	1
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	5026-453-1205-01-21		
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) Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Identificar os diversos tipos de fraude alimentar que são considerados na atual legislação europeia, assim como conhecer os quatro critérios operacionais principais que permitem a sua identificação;
2. Conhecer aspetos legais e regulamentares da autenticidade e certificação de produtos alimentares, assim como ser capaz de procurar essa informação e a interpretar;
3. Conhecer os organismos de controlo, fiscalização e regulamentação do sector alimentar;
4. Ser capaz de desenvolver e estabelecer processos de controlo de autenticidade de diferentes produtos alimentares (óleos, sumos, mel, produtos cárneos, etc.), utilizando os conhecimentos adquiridos;
5. Conhecer e ser capaz de contribuir na implementação dos principais sistemas de certificação institucional e privados no que respeita a modos de produção e produtos alimentares.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Ter conhecimentos de química alimentar e de métodos analíticos laboratoriais.

Conteúdo da unidade curricular

Problemática da autenticidade de produtos alimentares. Processos de controlo da autenticidade. Exemplos concretos de verificação e controlo da autenticidade de produtos alimentares. Certificação de produtos qualificados e sistemas de produção.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Problemática da autenticidade de produtos alimentares
 - Definições de autenticidade, produtos falsificados, adulterados e autênticos.
 - Significado da autenticidade para: operadores económicos, órgãos fiscalizadores e consumidores.
 - Formas de abordar a autenticidade de alimentos. Principais etapas.
 - Exemplos de técnicas analíticas específicas usadas para detectar possíveis adulterações.
2. Processos de controlo de autenticidade
 - Aspetos legais da autenticidade: legislação e regulamentação nacional e europeia.
 - Critérios operacionais principais para a identificação de fraude alimentar.
 - Verificação da composição de acordo com o rótulo.
 - Dificuldades na garantia da autenticidade dos produtos agro-alimentares.
3. Exemplos de verificação e controlo da autenticidade
 - Autenticidade de sumos e derivados de frutos.
 - Autenticidade do leite e produtos lácteos.
 - Autenticidade de azeite e óleos vegetais.
 - Autenticidade do mel.
 - Autenticidade do café.
 - Autenticidade de carne e produtos cárneos.
 - Autenticidade de ervas aromáticas e medicinais.
 - Autenticidade de outros géneros alimentícios.
4. 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.

Bibliografia recomendada

1. Food Integrity Handbook. A guide to food authenticity issues and analytical solutions, Jean-François Morin and Michèle Lees (Eds.), 2018, Eurofins Analytics France.
2. Food Authentication, Edited by P. R. Ashurst and M. J. Dennis, Blackie Academic & Professional, 1996, Chapman & Hall.
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 baseadas fundamentalmente nos métodos expositivo e ativo, mas também, pontualmente, com recurso ao método interrogativo. Aulas teórico-práticas: atividades individuais e de grupo; elaboração e apresentação de trabalho de interpretação. Realização de protocolos práticos laboratoriais.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Discussão de Trabalhos - 30% (Trabalhos de grupo com apresentação oral e discussão (nota mínima de 10 valores).)
 - Trabalhos Práticos - 20% (Relatórios das aulas práticas e fichas de trabalho)
 - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima: 8 valores)
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Discussão de Trabalhos - 50% (Trabalhos de grupo com apresentação oral e discussão (mín. de 10 valores) e fichas de trabalho.)
 - Exame Final Escrito - 50% (Nota mínima: 8 valores)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	José Alberto Cardoso Pereira	Alfredo Jorge Costa Teixeira	Elsa Cristina Dantas Ramalhosa
06-12-2021	07-12-2021	16-12-2021	17-12-2021