


| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC) | MODELO PED.009.03 |
|---|---|-----------------------------|

| | | | | | | | |
|--|--|------------------------------|-----|---------|-------------|--------------|---|
| Curso | Restauração e Catering | | | | | | |
| Unidade curricular (UC) | Tecnologia e controlo de qualidade alimentar | | | | | | |
| Ano letivo | 2023/2024 | Ano | 2.º | Período | 1º semestre | ECTS | 4 |
| Regime | Obrigatório | Tempo de trabalho (horas) | | | Total: 108 | Contacto: 45 | |
| Docente(s) | Ivo Oliveira | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Responsável <input checked="" type="checkbox"/> Coordenador(a) <input type="checkbox"/> Regente | <i>da UC ou Área/Grupo Disciplinar (cf. situação de cada Escola)</i> | Maximiano José Prata Ribeiro | | | | | |

GFUC PREVISTO

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Tecnologia e Controlo da Qualidade Alimentar tem como objetivo contribuir para a formação dos alunos ao nível da importância da tecnologia alimentar e do seu controlo de qualidade. Realça-se Atribuição do significado e importância da qualidade alimentar e metodologias e sistemas de gestão para a alcançar. A qualidade alimentar envolve não só a qualidade nutricional, organolética e legal dos alimentos, como também o seu processo de fabrico e ainda a segurança alimentar e nesta unidade curricular os alunos adquiriram conhecimentos com eles relacionados. Dotar os alunos de conhecimentos relativos aos dispositivos legais, orientativos e uniformizadores dos sistemas da qualidade. Esta Unidade tecnológica pretende transmitir aos alunos a importância do gesto profissional, da gestão da qualidade, da multidisciplinaridade, através de conhecimentos teóricos e teórico práticos sobre qualidade alimentar e aplicação de sistemas da qualidade, entre eles o HACCP.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

2.1. Tecnologia alimentar

- 2.1.1. Definição
- 2.1.2. Evolução
- 2.1.3. Ciências básicas em tecnologia dos alimentos

2.2. Qualidade alimentar

- 2.2.1. Qualidade nutricional
- 2.2.2. Qualidade organolética
- 2.2.3. Segurança alimentar
- 2.2.4. Qualidade legal

2.3. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

- 2.3.1 Princípios
- 2.3.2 Objetivos
- 2.3.3 Aplicação a casos práticos

2.4. Codex alimentarius

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC) | MODELO PED.009.03 |
|---|---|-----------------------------|

- 2.4.1 Análise do documento
- 2.4.2 A sua importância
- 2.4.3 Principais atualizações
- 2.4.4 Aditivos alimentares
- 2.4.5 Sistema de HACCP
- 2.4.6 Alterações ao Codex alimentarius previstas

2.5. Controlo de qualidade alimentar e processo de fabrico

- 2.5.1. na restauração
- 2.5.2. na indústria

2.6. Autenticidade de produtos alimentares e métodos analíticos para a sua avaliação

- 2.6.1 Enquadramento legal
- 2.6.2 Metodologias de avaliação da autenticidade dos produtos

2.7. Tecnologia e controlo de qualidade alimentar

- 2.7.1. Arroz
- 2.7.2. Farinhas
- 2.7.3. Pão
- 2.7.4. Sal
- 2.7.5. Ovos
- 2.7.6. Carne
- 2.7.7. Gorduras e óleos
- 2.7.8. Peixe
- 2.7.9. Outros produtos

2.8. Sistemas de qualidade


- 2.8.1. NP EN ISO 9001:2015
- 2.8.2. NP EN ISO 22000:2015

3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

Esta unidade curricular tem como objetivo contribuir para a formação integral do aluno como pessoa e futuro profissional numa área com grande especificidade, como é o caso da restauração, sendo os conteúdos programáticos desenvolvidos focados na tecnologia associada a esta área. O profissional da restauração precisa estar informado sobre o contexto tecnológico e como ele pode contribuir para a qualidade alimentar, tanto quantitativa quanto qualitativamente. Para tal, os conteúdos apresentados auxiliam na formação e preparação dos alunos ao sensibilizá-los para a necessidade de saber ser, saber ser e fazer, no domínio técnico, operacional e instrumental de forma integrada e sistémica, do ponto de vista industrial e legal.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- Altanir Jaime Gava et al. Tecnologia dos alimentos. Nobel. 2009
- Barham, P. The science of cooking. Berlin: Springer. 2001
- Belitz, H.D., Grosch, W., Food Chemistry, Springer Verlag, S.A. 1999.
- Castro, C. (2020). Manual de Tecnologias de Controlo de Qualidade Alimentar. Seia: ESTH

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC) | MODELO PED.009.03 |
|---|--|-----------------------------|

- Codex Alimentarius Commission (1999, 2003). Joint FAO/WHO Food Standard Programme, Food Hygiene – Basic Texts. Rome: FAO/WHO
- Legislação europeia (Jornal Oficial das Comunidades Europeias) e portuguesa (www.asae.pt);
- Normas portuguesas da qualidade do Instituto Português da Qualidade
- Instituto Português da Qualidade (IPQ, 2015b). Norma NP EN 9000: 2015 – Sistema de Gestão de Qualidade: Fundamentos e vocabulário. Caparica: IPQ
- Instituto Português da Qualidade (IPQ, 2015c). Norma NP EN 9001: 2015 – Sistema de Gestão de Qualidade: Requisitos. Caparica: IPQ
- Weaver, C. The Food Chemistry Laboratory, CRC Press, Inc. Mortin M., Gail V.C., B Thomas C., Sensory Evaluation Techniques-CRC PRESS. 1996.

Webgrafia:

<https://www.apn.org.pt/ver.php?cod=0c0b0d>

<https://www.asae.gov.pt/>

<https://www.dgav.pt/>

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação contínua

Realização de duas provas escrita (70% da nota final) e de um trabalho teórico-prático de pesquisa bibliográfica/desenvolvimento de produtos de aplicação de todos os conteúdos abordados na Unidade Curricular (30%).

Avaliação Final

Exame escrito a realizar no final do semestre, com uma valorização de 100% na avaliação final.

6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UC

Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular será fundamentada em princípios de formação teórico-prática e do estudo e análise de casos reais. O método e técnica pedagógica aplicada durante as aulas será o método afirmativo com interligação entre a técnica expositiva e demonstrativa, cabendo ao professor a responsabilidade do reforço da aprendizagem e da coordenação das diversas ações e tarefas de simulação da técnica operacional e profissional. A metodologia pretenderá criar o espírito e a visão técnica do sector e formar a habilidade profissional para o exercício das operações de restauração e catering nos diferentes contextos.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

Será condição essencial para a realização de avaliação contínua que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 75 % das aulas.

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  | GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC) | MODELO PED.009.03 |
|---|--|-----------------------------|

8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

ivooliveira@ipg.pt; Gabinete C18; Atendimento 4ª feira, 14h00-15h00

DATA

11 de outubro de 2023

ASSINATURAS

Assinatura dos Docentes, Responsável/Coordenador(a)/Regente da UC ou Área/Grupo Disciplinar

O(A) Docente

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)