

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	---	-----------------------------

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

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> 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

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b> (GFUC)	<b>MODELO</b> 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](http://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.

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	---	-----------------------------

## 8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

[ivooliveira@ipg.pt](mailto: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)