

 <b>Politécnico da Guarda</b> Escola Superior de Turismo e Hotelaria	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>MODELO PED.009.02</b>
--	--	--------------------------



<i>Curso</i>	Restauração e Catering			<i>Ano letivo</i>	2018-2019		
<i>Unidade Curricular</i>	Tecnologia e controlo de qualidade alimentar			ECTS	4		
<i>Regime</i>	Obrigatório						
<i>Ano</i>	2º	<i>Semestre</i>	1º sem	<i>Horas de trabalho globais</i>			
<i>Docente (s)</i>	Carla Sandra Mota Castro			<i>Total</i>	108	<i>Contacto</i>	45
<i>Coordenador da Unidade Curricular</i>	Paula Isabel Teixeira Gonçalves Coutinho Borges						

**GFUC Cumprido**

## 1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Tecnologia e Controlo da Qualidade Alimentar visou contribuir para a formação dos alunos ao nível da importância da tecnologia alimentar. 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 permitiu 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

### 2.2. 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)

2.4. *Codex alimentarius*

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

2.7. 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 através dos conteúdos programáticos desenvolvidos, visa contribuir para formação, integral do aluno como pessoa e futuro profissional de uma área com grande especificidade como é a restauração.



O profissional da área da restauração carece de estar esclarecido sobre a contextualização tecnológica e a forma como pode contribuir para a qualidade alimentar, quer quantitativamente, quer qualitativamente.

Para tal o conteúdo apresentado ajuda à formação e preparação dos alunos sensibilizando-os para a necessidade do saber ser, saber estar e do saber fazer, no domínio técnico, operacional e instrumental de forma integrada e sistémica.

#### **4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL**

##### **Obrigatória**

- Barham, P. *The science of cooking*. Berlin: Springer. 2001
- Belitz, H.D., Grosch, W., *Food Chemistry*, Springer Verlag, S.A. 1999.
- 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;
- Weaver, C. *The Food Chemistry Laboratory*, CRC Press, Inc. Mortin M., Gail V.C., B Thomas C., Sensory Evaluation Techniques-CRC PRESS. 1996.

#### **5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)**

##### **Avaliação Contínua**

Realização de duas prova escrita (70% da nota final) e de um trabalho teórico-prático de pesquisa e apresentação obrigatória (20%). Será ainda avaliada a participação e resolução de problemas nas aulas (10%).

##### **Avaliação Final**

Exame escrito a realizar no final do semestre.

<b>IPG</b> Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>MODELO PED.009.02</b>
--	--	--------------------------

## 6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR

As metodologias previstas foram coerentes com o propósito da unidade curricular.

Os métodos e técnicas pedagógicas a aplicar durante as sessões foram: 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 pretendeu criar o espírito e a visão técnica do sector e formar a habilidade profissional para o exercício das operações de restauração e catering.

## 7. REGIME DE ASSIDUIDADE

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

Data: 8/2/19

*Carla Castro*

---

(Carla Sandra Mota Castro - Docente da Unidade Curricular)

---

(Paula Isabel Gonçalves Coutinho Borges- Coordenadora da Unidade Curricular)