

Atualizado a	2024/02/07																															
Ano Lectivo / Período	2023/24 / S1																															
Curso	Agronomia																															
Unidade Curricular	Tecnologia de Transformação de Produtos																															
Língua de ensino	Português Inglês																															
ECTS/tempo de trabalho (horas)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ECTS</th> <th rowspan="2">Total</th> <th colspan="9">Horas de contacto semestral</th> </tr> <tr> <th>T</th> <th>TP</th> <th>PL</th> <th>S</th> <th>TC</th> <th>E</th> <th>O</th> <th>OT</th> <th>EC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>134</td> <td>0</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>32</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>T - Teóricas; TP - Teórico-práticas; PL - Prática-laboratorial; S - Seminário; OT - Orientação tutorial; TC - Trabalho de campo; E - Estágio; EC - Ensino Clínico; O* - Outras horas caracterizadas como Ensino Clínico ao abrigo da Diretiva nº 77/453/CEE de 27 Junho adaptada pela Diretiva 2005/36/CE;</p>	ECTS	Total	Horas de contacto semestral									T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC	5	134	0	32	16	0	0	0	0	32	0
ECTS	Total			Horas de contacto semestral																												
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC																						
5	134	0	32	16	0	0	0	0	32	0																						
Docente Responsável/Carga letiva (consentido RGPD) <small>[Nome completo, contacto de email]</small>	Maria Da Graça Teles De Sousa Pacheco De Carvalho / gpcarvalho@ippportalegre.pt																															
Pré-requisitos <small>[unidades curriculares que lhe devem preceder ou competências à entrada]</small>	Não aplicável																															
Objetivos de aprendizagem <small>[Descrição dos objetivos gerais e/ou específicos] [Conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes]</small>	<p>1. Desenvolver nos alunos competências que lhes permitam conhecer e compreender os diferentes processos tecnológicos que conduzem ao fabrico dos principais produtos transformados da região;</p> <p>2. Saber e conhecer as sequências das diferentes operações unitárias que dão origem aos diferentes processos.</p> <p>3. Conhecer os novos processos que se encontram em expansão e aplicação no desenvolvimento de novos produtos.</p> <p>4. Conhecer as condições e necessidades de implantação e funcionamento de uma unidade fabril.</p> <p>No final da unidade curricular o aluno deverá ainda:</p> <p>1. Conhecer as principais tecnologias de transformação e a importância de cada uma delas na obtenção de produtos no âmbito da produção e transformação de produtos alimentares.</p> <p>2. Desenvolver um espírito crítico e atento sobre esta área do conhecimento.</p> <p>3. Conhecer os novos processos aplicados à transformação de produtos</p> <p>4. Saber identificar as diferentes operações unitárias que estão envolvidas nos processos tecnológicos;</p>																															
Objetivos de Desenvolvimento Sustentável																																
Conteúdos Programáticos <small>[estrutura de conteúdos a desenvolver para o total de horas previsto]</small>	<p>1.Principais operações unitárias. Processos e tecnologias alimentares.</p> <p>2.Tecnologia do vinho: A matéria-prima; Microbiologia e fermentações; Bioquímica das fermentações alcoólica e malolática; Operações mecânicas; Vinificação em branco; Vinificação em tinto e especiais, Conservação, envelhecimento e estabilização; Limpidez e clarificação; Doenças e defeitos</p> <p>3.Tecnologia do azeite: Maturação e recolha da azeitona; Transporte; Desfolhagem e lavagem; Moenda e malaxagem; Extração; Conservação do azeite; Análise e classificação</p> <p>4.Tecnologia da carne: Abate de animais; Transformação do músculo em carne; Fabrico de enchidos tradicionais; Fabrico do presunto; Fabrico do fiambre; Fabrico de salsichas frankfurt; Mecanismos de conservação.</p> <p>5.Tecnologia do leite: Composição. Propriedades e utilização dos seus constituintes; Ordenha e transporte; Conservação, tratamento e armazenamento; Fabrico de queijo; Fabrico de iogurte; Fabrico de manteiga.</p>																															

	<p>6.Novas Tecnologias de Transformação: Microondas; HPP, Ultra-sons; Radiações ionizantes; Atmosferas específicas (controladas, modificadas); Produtos de 4ª gama; Novos produtos.</p>
<p>Metodologias de ensino (avaliação incluída)</p> <p>[indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 caracteres)</p>	<p>1 - Metodologias de ensino</p> <p>A UC organiza-se em aulas teórico-práticas, práticas de laboratório/ visitas de estudo e de orientação tutória. Realizam-se dois testes teóricos de avaliação. O valor obtido pondera 60 % do valor final, os restantes 40% são atribuídos à avaliação da componente prática (média ponderada dos momentos de avaliação oral e escrita determinados) sempre superior a 9,5. (media > = 9,5; nenhum <8,5). (Teste 1 + Teste 2) /2 (60%) + Avaliação prática (40%). Nas aulas de orientação tutória acompanham-se os alunos na elaboração do trabalho e no esclarecimento de dúvidas.</p> <p>A avaliação continua ou a avaliação final por exame permitem determinar o grau de aquisição de conhecimentos sobre as diversas matérias lecionadas. Os alunos com Estatuto de Trabalhadores Estudantes podem optar pela avaliação contínua ou pela realização do Exame (teórico) e elaboração e apresentação do trabalho.</p> <p>Exame teórico (70% nunca <9,5) e/ou Trabalho e apresentação (30% nunca <a 9,5).</p> <p>2 - Avaliação por frequência</p> <p>Realizam-se dois testes teóricos de avaliação (media > = 9,5; nenhum <8,5). O valor obtido pondera 60 % do valor final, os restantes 40% são atribuídos à avaliação da componente prática (média ponderada dos momentos de avaliação oral e escrita determinados) sempre superior a 9,5. (media > = 9,5; nenhum <8,5)</p> <p>3 - Avaliação por Exame</p> <p>Caso o aluno não tenha cumprido as condições acima, ou seja, 2 testes teóricos de Avaliação (media <9,5 e nenhum <8,5) (60%) e/ou Trabalho e apresentação (< 9,5) (40%), deverá realizar a avaliação por exame à componente da UC, teórica ou prática, de acordo com a nota obtida.</p>
<p>Bibliografia</p>	<p>1 - Bibliografia Principal</p> <p>Bibliografia principal</p> <p>Boskou D.. Química y Tecnología del Aceite de Oliva. AMV Ediciones Mundi-Prensa. Madrid 1998.</p> <p>Saldanha M. H.</p> <p>Delanoë D., Maillard C. e Maisondieu .Carvalho B. e Correia L. Carvalho M. Vinho da Análise à Elaboração. Euroagro, 1997.</p> <p>Infante Gil J. Manual de Inspeção Sanitária de Carnes, 2 volumes. F. Calouste Gulbenkian 2000.</p> <p>Luquet F.M. Leche y Productos Lacteos. Ed. Acribia. Zaragoza, 1993.</p> <p>Luquet FM.. Vega A R. e García F. P.. O Leite. Producción y Comercialización de Leche y Queso de Cabra en Extremadura. Publ. Junta de Extremadura. Badajoz 1996.</p> <p>Martins J.P. Como Apreciar Vinhos. Livros Cotovia. Lisboa, 1999.</p> <p>Navarre C.. Enologia Técnicas de Produção do Vinho. Coleção Euroagro, Publicações Europa-América, 1997.</p> <p>Ough C. S.. Tratado Básico de Enologia. Ed. Acribia. Zaragoza, 1992. Johnson H.</p> <p>Pato O. O Vinho Sua Preparação e Conservação. Nova Coleção Técnica Agrária 2. Clássica Editora. Lisboa, 1992.</p> <p>Peynaud E. e Blouin J. O Gosto do Vinho. O Grande Livro da Prova. LITEXA. Lisboa, 1996.</p> <p>Rebelo A.G.. Queijaria Racional. Publ. Ministério da Agricultura. Lisboa, 1994.</p> <p>Robinson J. Curso de Vinhos. Livros Cotovia. Lisboa, 1999.</p> <p>Werner Frey. Fabricación Fiable de Embutidos. Ed. Acribia. Zaragoza 1995.</p> <p>2 - Bibliografia Complementar</p> <p>Bibliografia complementar</p> <p>A Indústria das Carnes Uma perspectiva integrada. Seminário na Escola Superior de Biotecnologia da UCP. Porto 1994.</p> <p>Graça J.C.F Ciência da Carne conceitos atuais sobre limpeza e refrigeração de carcaças. Publ. Ciência e Vida. Lisboa, 1987.</p> <p>Machado L. C. A fileira da carne de porco diagnóstico sectorial. MADRP 2001.</p> <p>Nunes, A.F.. Leite : mecanismos de produção. Fenalac, 2004.</p> <p>Vinhos de Portugal. publ. Dom Quixote. Lisboa, 2000.</p> <p>Warriss P. D. Ciencia de la carne. Ed. Acribia 2003.</p>
<p>Situações especiais</p> <p>[estudantes com estatuto especial]</p>	<p>1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial</p>

Os alunos com Estatuto Especial podem optar pela avaliação contínua, dois testes teóricos de avaliação (60 %) e Avaliação oral da componente prática (A elaboração de um Relatório de uma das Visitas de Estudo ou de um Tema específico, e posterior apresentação Oral (min.10: máx.20 min)) (40% nunca <a 9,5).

2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial

Exame Teórico (60% nunca <9,5) e Nota da avaliação da componente Prática (A elaboração de um Relatório de uma das Visitas de Estudo ou de um Tema específico e posterior apresentação Oral (min.10: máx.20 min)) (40% nunca <a 9,5).