

ANO LETIVO DE 2018-2019

CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

Unidade curricular:

Inovação Alimentar

Curricular Unit:

Food Innovation

Docente responsável (preencher o nome completo):

Responsible teacher (fill in the fullname):

Nuno Miguel dos Santos Pinto Ferreira

Objetivos da unidade curricular e competências a desenvolver (1000 caracteres):

- Entender o processo de desenvolvimento de novos produtos alimentares, desde a conceção da ideia ao lançamento no mercado
- Perceber as novas tendências do mercado e do consumidor
- Reconhecer o papel da análise sensorial no desenvolvimento de novos produtos
- Conhecer os principais tipos de testes da análise sensorial
- Conhecer as novas tecnologias emergentes no desenvolvimento e inovação de produtos alimentares
- Conhecer os novos ingredientes com funções tecnológicas e bioativas

Objectives of the curricular unit and competences to be developed

- To understand the process of developing new food products, from conception of the idea to the launch on the market
- To recognize the role of sensory analysis in the development of new products
- Knowledge the main types of sensory analysis tests
- Knowledge of new emerging technologies in the development and innovation of food
- Knowledge of new ingredients with technological and bioactive functions
- To understand the new market and consumer trends

Conteúdos programáticos (1000 caracteres):

- O processo de inovação; aspetos gerais do desenvolvimento de novos produtos
- Tendências de consumo no setor alimentar

- Aspectos legislativos e regulamentares
- Inovação no sector alimentar
- Tecnologias Emergentes em Processamento de Alimentos
- Nanotecnologia; aplicações na alimentação
- Alimentos funcionais
- Alimentos transgénicos
- Análise sensorial de alimentos
- Marketing mix de alimentos integrado em estratégias de promoção da saúde
- Desenvolvimento de projectos

Syllabus

- Introduction to the development of new products
- The process of innovation; general aspects of development of new products.
- Consumer trends in the food industry
- Legislative and regulatory aspects
- Innovation in food sector
- Emerging food processing technologies
- Nanotechnology; food applications
- Functional foods
- Transgenic foods
- Sensory analysis
- Food products marketing mix integrated in health promotion strategies
- Projects development

Referências bibliográficas (bibliography)

(máximo três títulos):

- 1-Belitz HD, Grosch, W. Food Chemistry 4th Ed. Berlin. Springer-Verlag. 2009
- 2 -Fellows PJ. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática (2ª edição). Artmed Editora. 2006
- 3 -Neeser JR and German JB. Bioprocesses and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals.. Marcel Dekker. 2005.

O regente: (data e nome completo):