

ANO LETIVO DE 2018-2019

CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

Unidade curricular:

Processamento Alimentar

Curricular Unit:

Food Processing

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):

- Conhecer os processos básicos na produção, transformação e conservação dos alimentos.
- Identificar as várias fases do processamento de alimentos, bem como as modificações que os produtos podem sofrer durante esse processo.
- Conhecer as etapas de processamento de vários grupos de alimentos.
- Conhecer e compreender o impacto do processamento na qualidade e segurança alimentar.

Objectives of the curricular unit and competences to be developed

- Knowledge of the basic processes in the production, processing and preservation of foods.
- To identify the various stages of food processing, as well as the changes that the product may suffer during this process.
- To know the processing steps of various food groups.
- To know and to understand the impact of processing on food quality and safety.

Conteúdos programáticos (1000 caracteres):

- Conceitos nucleares e o papel do nutricionista no âmbito da indústria de processamento de alimentos
- Níveis de processamento de alimentos
- Propriedades dos alimentos
- Fluxos e mecanismos de transferência
- Processamento à Temperatura Ambiente
- Processamento por aplicação de calor

- Processamento por remoção de calor
- Embalagem e armazenamento
- Processamento nos vários grupos de alimentos
- Produtos minimamente processados
- Prática laboratorial e exercícios

Syllabus

Food processing key concepts and the nutritionist role in food processing industry

Properties of foods

Ambient-temperature processing

Processing by application of heat

Processing by heat removal

Packing and storage

Processing of various food groups

Minimally processed products

Laboratory practice and exercises

Referências bibliográficas (bibliography)

(máximo três títulos):

- 1-PJ Fellows (2006). Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática (2ª edição). Artmed Editora.
- 2 -Belitz HD, Grosch, W. Food Chemistry 4th Ed. Berlin. Springer-Verlag. 2009

O regente: (data e nome completo):