

ANO LETIVO DE 2020-2021

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):

Helena Margarida Ávila Campos Marques

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 nutricionist 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):