

## **NOVOS ALIMENTOS/NOVOS CONCEITOS DE ALIMENTAÇÃO**

**Código: 93066 Ano Curricular: 1º Semestre: 2º Obrigatória Créditos: 2.0 ECTS**

**Docentes :** António S. Barreto (CCP), Marília C. Ferreira (R)

### **1. Horas de contacto:**

**Teóricas** - 14 horas **Práticas** - 6 horas **Total** - 20 horas

### **2. Objectivos:**

Pretende-se que os estudantes contactem com novos conceitos de alimentação, eventualmente com uma perspetiva diversa da alimentação convencional, sempre tendo em vista a saúde do consumidor final, no garante da saúde pública

### **3. Programa:**

**Teórico** - Desenvolvimento de novos produtos alimentares; etapas do desenvolvimento de novos produtos alimentares. Conceito de vida útil de um alimento. Estudos de vida útil microbiológica e *Listeria monocytogenes*. Sistema cook chill e cook freeze. Etapas críticas. Alimentos de 4ª gama. Produtos hortofrutícolas em natureza. Diagrama tecnológico. Atmosfera modificada. Embalagem. Cozinhas regionais. Gastronomia molecular. Dietas – outros conceitos de alimentação. Alimentação e biorritmos. Tecnologias de informação e comunicação no sector agroalimentar

**Prático** – Análise crítica de vídeos. Avaliação prática de dietas

### **4. Bibliografia:**

A fornecer pelos docentes

### **5. Avaliação:**

Os conhecimentos adquiridos pelos estudantes são avaliados através de um exame escrito final integrando a matéria teórica e prática composto por questões de escolha de afirmações verdadeiras ou falsas

O Coordenador Científico e Pedagógico

Data 19 / 07 / 2012