

## QUALIDADE ALIMENTAR NA ÓTICA DO CONSUMIDOR

Ciclo de estudos: MIMV    Ano Curricular: 3º    Semestre: 5º    Opcional    Créditos: 2,5 ECTS

Docente(s): Magda Aguiar Fontes (CCP e R)

### 1. Horas de contacto:

Teóricas - 24h    Práticas - 4h    Total – 28h

### 2. Objetivos

Compreender o conceito de qualidade alimentar na ótica do consumidor. Levar os alunos a familiarizarem-se com os conceitos de *cues*, dimensões de qualidade, qualidade esperada e experimentada. Compreender os modelos de perceção da qualidade. Conhecer os métodos de análise das preferências, atitudes e hábitos dos consumidores. Introduzir e familiarizar os alunos nos fundamentos do marketing e principais técnicas a que as empresas recorrem para assegurar a sua competitividade no mercado.

### 3. Programa

Teórico: Evolução e tendências no consumo alimentar; Qualidade alimentar: conceito, tipos e perceção; Garantia da Qualidade: alimentos seguros; Investigação recente nas preferências de consumo alimentar; Métodos de análise das preferências, atitudes e hábitos (de consumo) dos consumidores; Fundamentos de marketing.

Prático: *Focus groups*; construção e codificação de inquéritos e tratamento de dados: alguns exemplos; inovação no sector agro-alimentar: apresentação de um caso concreto.

### 4. Bibliografia

Aguiar Fontes, M., Alexandra S. Pinto e Lemos, J.P.C. (2011). Qualidade na carne de bovino: atributos e perceção. *RPCV 110 (577-580)* 21-29.

Bech, A.C., Grunert, K.G., Bredahl, L., Juhl, H.J. e Poulsen, C.S. (2001). *Consumers` Quality Perception, In: Food, People and Society. A European Perspective of Consumers`Food Choices*. Edited by: L. J. Frewer; Risvik, E. and Schifferstein. Springer.

Banović, M., Grunert, K.G., Barreira, M.M. and Aguiar Fontes, M. (2009). Portuguese beef quality perception at the point of purchase: A study from Portugal, *Food Quality and Preference, 20*, 335-342.

Banović, M., Grunert, K.G., Barreira, M.M. and Aguiar Fontes, M. (2010). Consumers quality perception of national branded, national store branded, and imported store branded beef, *Meat Science, 84*, 54-65.

Apresentações de apoio às aulas.

### 5. Avaliação

Prova escrita de exame final. Aos alunos do MEZPA (3 ECTS) além do exame é exigida a realização de um trabalho e a classificação corresponde à nota obtida de acordo com a fórmula:  $CF = [(2,5 \times CE + 0,5 \times CT) / 3]$ .