

QUALIDADE ALIMENTAR NA ÓTICA DO CONSUMIDOR

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

Docentes: Magda Aguiar Fontes (CCP), João Cota

1. Horas de contacto: Teóricas - 24; Teórico-práticas - 4

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 percepção 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:

Produção de pequenos ruminantes e de suínos: efectivo mundial, europeu e português; caracterização da produção e do mercado português e europeu; raças nacionais e exóticas com importância no país; técnicas de produção e operações de manejo; instalações; sistemas de produção.

Produção avícola. Produção, consumo e mercado da carne de frango e de peru e dos ovos na UE e em Portugal. Organização da avicultura industrial. Características das estirpes utilizadas. Fisiologia da produção de ovos. Operações gerais de manejo, instalações, sistemas de produção de carne e de ovos. Incubação.

Cunicultura. Aspectos gerais e particulares da produção cunícola. Sistemas de produção de coelhos para carne e pêlo.

Aquacultura. Caracterização do mercado dos produtos da aquacultura. Características fisiológicas dos peixes e suas influências na eficiência produtiva. Espécies produzidas em Portugal: ciclos biológicos e sistemas de produção.

4. Bibliografia:

Cópias dos ficheiros/diapositivos apresentados nas aulas, artigos científicos e técnicos.

Aguiar Fontes, M., Alexandra S. Pinto e Lemos, J.P.C. (2011). Qualidade na carne de bovino: atributos e percepção. *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

5. Avaliação:

Um exame escrito em que serão avaliadas todas as matérias lecionadas e que inclui perguntas de resposta rápida (escolha múltipla, verdadeiro e falso e preenchimento de espaços).