



UNIVERSIDADE DE LISBOA
Faculdade de Medicina Veterinária

Segurança e Tecnologia dos Produtos de Origem Animal

Ano Curricular: 3.º

Duração: 2º Semestre

Créditos: 11 ECTS

Docentes: Maria João Fraqueza (CCP e R); Cristina Mateus; João Cota; Marília Ferreira; Teresa Semedo Lemsaddeck.

Horas de Contacto: 160H Total.

52H Ensino teórico; 108H Ensino prático e laboratorial.

Objetivos de aprendizagem:

Pretende-se que o estudante adquira competências para controlar a qualidade e segurança de alimentos de origem animal de uma forma integrada na cadeia de produção, desde o prado ao prato. Assim, será capaz especificamente de: a) Conhecer e compreender processos de produção de alimentos de origem animal; b) Conhecer, compreender e analisar criticamente fatores ligados à transformação de alimentos; c) Explicar e aplicar opções tecnológicas para atingir determinados níveis de segurança e qualidade; d) Identificar, analisar e avaliar problemas de segurança e qualidade considerando requisitos legais; e) Planear e aplicar medidas preventivas de segurança dos alimentos; f) Identificar e aplicar metodologias de controlo laboratorial; g) Analisar criticamente resultados laboratoriais de qualidade e segurança de alimentos; h) Comunicar com técnicos de diferentes formações e níveis de conhecimento; i) Aplicar e criticar condutas éticas e profissionais do ambiente de produção de alimentos.

Conteúdos programáticos:

Papel dos alimentos de origem animal na dieta e saúde humana. Segurança dos alimentos e uma só saúde. Política de segurança dos alimentos. Codex Alimentarius. Requisitos legais. Gestão de qualidade e segurança dos alimentos de origem animal. Pré-requisitos. Tecnologia de Frio, armazenamento (FIFO e FEFO) e transporte de alimentos. Embalagem de alimentos. Rotulagem. Identificação de potenciais perigos. HACCP. Leite e produtos lácteos. Tratamentos térmicos. Fermentação. Carne e produtos cárneos. Qualidade da carne. Classificação das carcaças. Desmancha. Carne picada. Preparados de carne. Produtos curados secos e cozidos. Secagem. Fumagem. Pastas finas. Tecnologias emergentes. Pré-preparados e pré-cozinhados. Alimentos prontos a consumir. Cook-chill e Cook-freeze. Ovos e ovoprodutos. Produtos da pesca. Preparados e reestruturados. Surimi e derivados. Produtos da pesca salgados. Marinados. Conservas apertizadas. Produtos apícolas. Controlo de qualidade e segurança dos alimentos.

Bibliografia:

Brennan J. G. 2006. Food Processing Handbook. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim. ISBN: 3-527-30719-2, 582p.

FAO & WHO. 2023. General principles of food hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969. Codex Alimentarius Commission. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Fraqueza, M.J., Abreu Dias M. 2016. Processed Fishery Products, Chapter 8



UNIVERSIDADE DE LISBOA

Faculdade de Medicina Veterinária

In: Practical Notions on Fish Health and Production. Editors: Oliveira, M.M., Robalo, J., Bernardo, F. Ebooks, Bentham Science. Published by Bentham Science Publishers – Sharjah, UAE. DOI: 10.2174/97816810826771160101, pp. 249-317.

Tetrapack 2024. Dairy Processing Handbook. Technology, Engineering, Agriculture, Tetra Pak International S.A., 486 p.

Toldrá, F., Hui, Y. H., Astiasarán, I., Sebranek, J. G., Talon, R. 2014. Handbook of Fermented Meat and Poultry. Second Edition. John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, UK. doi: 10.1002/9781118522653.ch53, 534p

Avaliação:

A avaliação da componente teórica será realizada através de um exame escrito com questões de resposta rápida (resposta curta, respostas múltiplas, verdadeiro e falso), texto com espaços para preencher e perguntas de desenvolvimento.

A componente prática será avaliada em sistema de avaliação contínua ao longo das aulas práticas com:

- i. Verificação através de registo individual de execução (folha de presenças)
- ii. Realização de exercícios formativos durante o período da aula de acordo com os temas em demonstração (50% da nota prática).
- iii. Mini Testes rápidos com questões resposta rápida (resposta curta, respostas múltiplas, verdadeiro e falso) (50% da nota prática).

A avaliação dos estudantes é também importante para aferir a eficácia das metodologias de ensino-aprendizagem utilizadas, na observância dos objetivos da UC, e para no futuro se realizar os ajustamentos adequados nas metodologias de ensino e de avaliação de conhecimentos e de competências.

Quando por razões justificáveis e de acordo com as exceções definidas na lei não for possível realizar a avaliação prática contínua, os estudantes terão que realizar um exame prático de toda a matéria ministrada nas aulas práticas.

A classificação final será obtida através da fórmula: $CF = 0,7 T + 0,3 P$