

Tecnologia Alimentar e Inovação

Ano Curricular: **3º Ano**

2º Semestre

Ano Letivo: 2022/23

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- O papel das Tecnologias e da Inovação na Cadeia Alimentar
- Sustentabilidade: Produção e transformação Sustentável de Alimentos
- Tecnologias Clássicas: Tecnologia de Hortofrutícolas
- Valor nutricional e Impacto na saúde dos Produtos HortoFrutícolas
- Tecnologias Clássicas: Tecnologia de Fermentação
- Valor nutricional e Impacto na saúde dos Produtos Fermentados
- Tecnologias Clássicas: Tecnologia de Vinificação
- Valor nutricional e Impacto na saúde do Vinho
- Tecnologias Clássicas: Tecnologia de Óleos e Gorduras
- Valor nutricional e Impacto na saúde dos Óleos e Gorduras
- Tecnologias Clássicas: Tecnologia dos Cereais
- Valor nutricional e Impacto na saúde dos Alimentos de Cereais
- Inovação: Tecnologias Emergentes - Processamentos não-térmicos
- Impacto do processamento não-térmico no valor nutricional
- Inovação: Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares; “Food Mega Trends”; o perfil do consumidor europeu; nichos de mercado
- Inovação: Impacto na saúde de novas fontes de alimentos