

Ano Letivo 2017-18

Unidade Curricular ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE BENS ALIMENTARES

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101015

Área Científica INDÚSTRIAS ALIMENTARES, FORMAÇÃO TÉCNICA

Sigla FT

Línguas de Aprendizagem PT

Modalidade de ensino Presencial

Docente Responsável Rui Mariano Sousa da Cruz

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Rui Mariano Sousa da Cruz	PL; TP	TP1; PL1	7,5TP; 22,5PL

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
2º	S1	7,5TP; 22,5PL	75	3

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicável

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- A. Conhecer as operações logísticas e de gestão da cadeia de distribuição de alimentos.
- B. Conhecer os materiais, o equipamento e a tecnologia associada à embalagem e armazenamento de alimentos.
- C. Conhecer a legislação e regulamentação em vigor aplicada ao armazenamento e transporte de bens alimentares.

Conteúdos programáticos

1. PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS DA LOGÍSTICA

- 1.1 Unidade de logística - codificação
- 1.2 A plataforma logística
- 1.3 Forma e organização da moderna distribuição comercial
- 1.4 Exibição em retalho

2. EMBALAGEM DE PRODUTOS ALIMENTARES

- 2.1 Tipos e propriedades dos materiais de embalagem
- 2.2 Sistemas de embalamento

3. ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- 3.1 Estrutura física das instalações de armazenamento
- 3.2 Armazéns refrigerados
- 3.3 Boas práticas no armazenamento

4. DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

- 4.1 Carga e descarga
- 4.2 Boas práticas no transporte
- 4.3 Meios e técnicas de movimentação e de transporte

5. LEGISLAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO APLICÁVEL À DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

- 5.1 Ovos e laticínios
- 5.2 Carnes e pescado
- 5.3 Hortofrutícolas
- 5.4 Produtos refrigerados e congelados

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

As aulas serão lecionadas por exposição das diversas matérias, assim como realização de trabalho em grupo e apresentação oral. Estes trabalhos poderão ser realizados durante as horas de contacto e/ou de trabalho individual dos alunos.

A avaliação desta disciplina prevê a realização de uma frequência e de um exame final. Serão dispensados de exame final os alunos com nota de frequência igual ou superior a dez valores. No caso de exame final o aluno será aprovado, nesta componente, com nota igual ou superior a dez valores (em ambos os casos, contribui com 70% da nota final). A avaliação prevê também a realização de um trabalho escrito e de uma apresentação oral, valendo cada componente 50%. Esta parte da avaliação contribui com 30% da nota final. O aluno será aprovado quando obtiver uma nota final igual ou superior a dez valores.

Bibliografia principal

- British Retail Consortium. (2010). Global standard for storage and distribution.
- Robertson, G. (1993). Food Packaging Principles and Practice, Marcel Dekker.
- Technical Standard and Protocol for Companies Manufacturing and Supplying Food Packaging Materials for Retailer Branded Products. (2001). The Stationery Office, London.
- Taub, I.A., and Singh, R.P. (1997). Food Storage Stability, CRC Press.
- Fuller, R.L. (1998). A Practical Guide to The Cold Chain From Factory to Consumer Concerted Action CT96-1180 Report 1.
- Kennedy, C.J. (2000). Managing frozen foods CRC Press Woodhead Publishing Limited. Cambridge, UK.
- Hui, Y. H., Cornillon, P., Guerrero-Legarreta, I., Lim, M., Murrell, K.D., and Nip Wai-Kit. (2004). Handbook of frozen foods, Marcel Dekker.

Academic Year 2017-18

Course unit STORAGE AND DISTRIBUTION OF FOOD PRODUCTS

Courses SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area INDÚSTRIAS ALIMENTARES, FORMAÇÃO TÉCNICA

Acronym FT

Language of instruction

Teaching/Learning modality

Coordinating teacher Rui Mariano Sousa da Cruz

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Rui Mariano Sousa da Cruz	PL; TP	TP1; PL1	7,5TP; 22,5PL

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	7,5	22,5	0	0	0	0	0	75

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

Syllabus

Teaching methodologies (including evaluation)

Main Bibliography