

---

**Ano Letivo** 2018-19

---

**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 2018-19

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**