

Unidade Curricular	Opção I	Área Científica	-		
Mestrado em	Tecnologias da Ciência Animal	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança		
Ano Letivo	2015/2016	Ano Curricular	1	Nível	2-1
Tipo	Semestral	Semestre	1	Créditos ECTS	6.0
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30	TP -	PL 24
			TC -	S 6	E -
			OT 20	O -	
<small>T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra</small>					

Nome(s) do(s) docente(s) Clementina Maria Moreira dos Santos

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conheçam os principais tipos de embalagem utilizados na indústria alimentar, os materiais de que são constituídos e as suas principais aplicações;
2. Saibam escolher quais os métodos de armazenamento e transporte de alimentos mais apropriados a cada situação;
3. Conheçam a importância da reciclagem de embalagens.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Os alunos deverão possuir conhecimentos nas áreas da matemática, da química e da física.

Conteúdo da unidade curricular

Principais tipos de embalagem: conceitos básicos, definições e classificação. Funções da embalagem. Tipos de envoltórios. Rotulagem. Embalagens de vidro. Embalagens metálicas. Embalagens celulósicas. Embalagens plásticas. Interações embalagem/alimento. Armazenamento de produtos alimentares. Transporte de produtos alimentares. Reciclagem.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. I PARTE – PRINCÍPIOS DA EMBALAGEM DE ALIMENTOS. Conceitos básicos. Classificação. Funções.
2. Rotulagem. Tipos de envoltórios. Embalagens de vidro. Embalagens metálicas.
3. Embalagens celulósicas. Embalagens plásticas.
4. Interações embalagem / alimento.
5. II PARTE – ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS ALIMENTARES. Influência e variabilidade das condições.
6. Embalagem em atmosfera modificada, embalagem em atmosfera controlada, embalagens activas,
7. Embalagem em vácuo, embalagem em humidade modificada. Irradiação.
8. Condições de embalagem, armazenamento e transporte para produtos alimentares: produtos cárneos,
9. Condições de embalagem, armazenamento e transporte para pescado.
10. Condições de embalagem, armazenamento e transporte para produtos hortofrutícolas.
11. Condições de embalagem, armazenamento e transporte para cereais.
12. Reciclagem

Bibliografia recomendada

1. A. Gomes de Castro e A. S. Pouzada, 1991, As Embalagens Para a Indústria Alimentar, INTELECTO, Gondomar.
2. G. W. Gould, 1995, New Methods of Food Preservation, 1st Ed. , Chapman & Hall (Blackie Academic & Professional), Londres.
3. W. A. Jenkins & J. Harrington, 1991, Packaging Foods with Plastics, Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster, Pensilvânia.
4. M. Mathlouthi, 1986, Food Packaging and Preservation: theory and practice, Elsevier Applied Science Publishers Ltd. , Londres.
5. F. A. Pagine & H. Pagine, 1983, A Handbook of Food Packaging, Leonard Hill, Blackie & Son Ltd. , Londres.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais com recurso a salas de aula equipadas com meios audiovisuais, como projectores de acetatos ou datashow; Aulas teórico-práticas com resolução de exercícios abordando os conteúdos leccionados nas aulas teóricas; Pesquisa bibliográfica, usando os centros de recursos existentes no IPB, nomeadamente as suas bibliotecas e as salas de informática atribuídas aos alunos.

Alternativas de avaliação

- Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Relatório e Guiões - 33% (Relatórios das aulas laboratoriais, trabalho de pesquisa e desempenho nas aulas presenciais – 2 ECTS)
 - Exame Final Escrito - 67% (Exame final da matéria teórica-prática - 4 ECTS)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Clementina Maria Moreira dos Santos	Luís Manuel Cunha Santos	José Carlos Batista Couto Barbosa
15-12-2015	17-12-2015	17-12-2015