

### Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

**Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:** [318524160015] Gestão da Produção Alimentar

**Plano / Plan:** Plano Oficial CTeSP GTBE

**Curso / Course:** Gastronomia, Turismo e Bem-Estar  
Gastronomy, Tourism and Welfare

**Grau / Diploma:** Diploma de Técnico Superior Profissional

**Departamento / Department:** Indústrias Alimentares (DIA)

**Unidade Orgânica / Organic Unit:** Escola Superior Agrária de Viseu

**Área Científica / Scientific Area:** N/D

**Ano Curricular / Curricular Year:** 2

**Período / Term:** A

**ECTS:** 5

**Horas de Trabalho / Work Hours:** 0135:00

**Horas de Contacto/Contact Hours:**

(T) Teóricas/Theoretical:	0018:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0042:00	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0000:00	(E) Estágio/Internship:	0000:00
(PL) Práticas Laboratoriais/Practical Labs:	0000:00	(O) Outras/Others:	0000:00
(S) Seminário/Seminar:	0000:00		

### Docente Responsável / Responsible Teaching

[4038] Raquel De Pinho Ferreira Guiné

### Outros Docentes / Other Teaching

[4038] Raquel de Pinho Ferreira Guiné

### **Objetivos de Aprendizagem**

Pretende-se com a presente unidade curricular que os alunos sejam alertados para a importância da organização e da gestão da produção em unidades industriais do sector alimentar, como meio de desenvolver a produção industrial, aumentar a produtividade e vencer os desafios da competitividade.

### **Learning Outcomes of the Curricular Unit**

The aim of this course is that students are made aware of the importance of organizing and managing production in industrial units in the food sector, as a means of developing industrial production, increasing productivity and overcoming the challenges of competitiveness.

### **Conteudos Programáticos**

#### **1. Organização dos meios de produção**

- 1.1 - As implicações do aumento de produtividade
- 1.2 - Técnicas de organização da produção
- 1.3 - Método de atuação para simplificação do trabalho
- 1.4 - Gráficos de análise do processo
- 1.5 - Gráficos de atividades simultâneas
- 1.6 - Optimização dos meios humanos
- 1.7 - As condições de trabalho
- 1.8 - Implantação fabril
- 1.9 - Planeamento e Controlo da produção

## **2. Optimização e gestão da produção**

- 2.1 - Introdução à gestão da produção
- 2.2 - Tipos de produção
- 2.3 - Codificação e classificação de artigos
- 2.4 - Previsão de vendas e consumos
- 2.5 - Gestão de stocks
- 2.6 - Métodos de reaprovisionamento
- 2.7 - A programação da produção
- 2.8 - O MRP - Gestão dos recursos da produção

## **3. As embalagens Alimentares**

- 3.1 - Embalagens de vidro
- 3.2 - Embalagens de cerâmica
- 3.3 - Embalagens de metal
- 3.4 - Embalagens de madeira
- 3.5 - Embalagens de papel e cartão
- 3.6 - Embalagens de plástico
- 3.7 - Sistemas de fecho
- 3.8 - Embalagens dos principais grupos de alimentos
- 3.9 - Embalagens comestíveis
- 3.10 - Embalagens ativas e inteligentes
- 3.11 - Nanotecnologia

### **Conteudos Programáticos (Lim:1000)**

#### **1. Organização dos meios de produção**

#### **2. Otimização e gestão da produção**

Introdução / Tipos de produção / Codificação e classificação de artigos / Previsão de vendas e consumos / Gestão de stocks / Métodos de reaprovisionamento / A programação da produção / Gestão dos recursos da produção

#### **3. As embalagens Alimentares**

Embalagens de vidro / Cerâmica / Metal / Madeira / Papel e cartão / Plástico / Sistemas de fecho / Embalagens dos principais grupos de alimentos / Embalagens comestíveis / Embalagens ativas e inteligentes / Nanotecnologia

### **Syllabus (Lim:1000)**

#### 1. Organization of the means of production

#### 2. Optimization and production management

Introduction / Types of production / Coding and classification of items / Forecasting sales and consumption / Stock management / Replenishment methods / Production scheduling / Management of production resources

#### 3. Food packaging

Glass packaging / Ceramic / Metal / Wood / Paper and cardboard / Plastic / Closure systems / Packaging of the main food groups / Edible packaging / Active and intelligent packaging / Nanotechnology

**Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular**

Os conteúdos da unidade curricular estão organizados por módulos, de acordo com a natureza dos assuntos em causa, abordando temas relacionados com a organização dos meios de produção e com a gestão dos recursos da produção.

A abordagem do docente visa dar a conhecer os princípios associados que determinam uma eficiente produção e gestão da linha de produção e correspondentes recursos.

**Demonstration of the syllabus coherence with the curricular units' learning objectives**

The contents of the curricular unit are organized by modules, according to the nature of the subjects in question, addressing themes related to the organization of production tables and the management of production resources.

The teacher's approach aims to make known the associated principles that determine an efficient production and management of the production line and corresponding resources.

### **Metodologias de Ensino (Avaliação incluída)**

As competências são adquiridas através da participação em aulas onde são expostos e discutidos pela turma os assuntos a abordar ao longo do semestre.

A elaboração de trabalhos sobre temas de interesse para a unidade curricular fomenta a pesquisa autónoma e trabalho em equipa, tendo como consequência uma maior envolvimento dos estudantes e uma maior dedicação facilitando a aprendizagem.

São utilizadas as novas tecnologias nas aulas, com recurso a powerpoints e apresentação com datashow, e no contacto com os alunos é privilegiada a utilização de ferramentas de e-learning através da plataforma Moodle.

#### **AVALIAÇÃO**

A avaliação compreende duas componentes:

- a) realização de trabalhos com apresentação e discussão oral, que conta em 50 % para a nota final, e
- b) realização de um exame, que conta também em 50 % para a nota final.

O aluno deverá ter nota não inferior a dez valores em cada uma das componentes de avaliação.

Os termos da realização do trabalho, bem como a calendarização para cada ano lectivo, serão comunicados aos alunos no início do semestre e serão ainda divulgados na plataforma Moodle.

O não cumprimento dos termos da realização do trabalho e/ou a entrega do mesmo fora do prazo estabelecido no calendário implica penalizações na avaliação e/ou não admissão ao exame

### **Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)**

As competências são adquiridas através da participação em aulas onde são expostos e discutidos pela turma os assuntos a abordar ao longo do semestre.

A elaboração de trabalhos sobre temas de interesse para a unidade curricular fomenta a pesquisa autónoma e trabalho em equipa, tendo como consequência uma maior envolvimento dos estudantes e uma maior dedicação facilitando a aprendizagem.

São utilizadas as novas tecnologias nas aulas, com recurso a powerpoints e apresentação com datashow, e no contacto com os alunos é privilegiada a utilização de ferramentas de e-learning através da plataforma Moodle.

#### **AVALIAÇÃO**

A avaliação compreende duas componentes:

- a) realização de trabalhos com apresentação e discussão oral, que conta em 50 % para a nota final, e
- b) realização de um exame, que conta também em 50 % para a nota final.

### **Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)**

Skills are acquired through participation in classes where the subjects to be discussed throughout the semester are exposed and discussed by the class.

The elaboration of works on topics of interest to the curricular unit encourages autonomous research and teamwork, resulting in greater student involvement and greater dedication in facilitating learning.

New technologies are used in classes, using powerpoints and datashow presentation, and in contact with students, the use of e-learning tools through the Moodle platform is privileged.

#### **ASSESSMENT**

The evaluation comprises two components:

- a) carrying out works with oral presentation and discussion, which counts for 50% of the final grade, and
- b) an exam, which also counts for 50% of the final grade.

### **Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular**

Pretende-se desenvolver as competências nos estudantes através da participação em aulas e atividades com recurso à pesquisa sobre os temas abordados no programa.

Os trabalhos fomentam a pesquisa autónoma bem como a discussão em equipa, levando a um maior envolvimento dos estudantes e uma maior dedicação facilitando a aprendizagem e a assimilação de conteúdos.

### **Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes**

It is intended to develop skills in students through participation in classes and activities using research on the topics covered in the program.

The works encourage autonomous research as well as team discussion, leading to greater student involvement and greater dedication, facilitating learning and assimilation of content.

### **Bibliografia de Consulta**

Almeida GSG (2015) Produção Agroindustrial. Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Ed. Érica-Saraiva: Brasil.

Guerrini FM, Filho EE, Cazarini EW, Pádua SID (2014) Modelagem da Organização: Uma visão integrada. Editora Bookman: Brasil.

Lobo, R (2010) Gestão de Produção. Ed. Érica: Brasil.

Penof DG (2013) Gestão da Produção e Logística, Ed. Saraiva: Brasil.

Newman C (2012) Gestão de Sistemas de Produção e Operações. Ed. Elsevier Acadêmico: Brasil.

Roldão VS, Ribeiro JS (2008) Organização da Produção e das Operações. Ed. Monitor: Brasil

Courtois A, Pillet M, Martin C (2007) Gestão de Produção, 5ª Ed., Lidel Edições Técnicas Ltd, Lisboa, Portugal.

### **Bibliografia de Consulta (Lim:1000)**

Almeida GSG (2015) Produção Agroindustrial. Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Ed. Érica-Saraiva: Brasil.

Guerrini FM, Filho EE, Cazarini EW, Pádua SID (2014) Modelagem da Organização: Uma visão integrada. Editora Bookman: Brasil.

Lobo, R (2010) Gestão de Produção. Ed. Érica: Brasil.

Penof DG (2013) Gestão da Produção e Logística, Ed. Saraiva: Brasil.

Newman C (2012) Gestão de Sistemas de Produção e Operações. Ed. Elsevier Acadêmico: Brasil.

Roldão VS, Ribeiro JS (2008) Organização da Produção e das Operações. Ed. Monitor: Brasil

Courtois A, Pillet M, Martin C (2007) Gestão de Produção, 5ª Ed., Lidel Edições Técnicas Ltd, Lisboa, Portugal.

### **Bibliography (Lim:1000)**

Almeida GSG (2015) Produção Agroindustrial. Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Ed. Érica-Saraiva: Brasil.

Guerrini FM, Filho EE, Cazarini EW, Pádua SID (2014) Modelagem da Organização: Uma visão integrada. Editora Bookman: Brasil.

Lobo, R (2010) Gestão de Produção. Ed. Érica: Brasil.

Penof DG (2013) Gestão da Produção e Logística, Ed. Saraiva: Brasil.

Newman C (2012) Gestão de Sistemas de Produção e Operações. Ed. Elsevier Acadêmico: Brasil.

Roldão VS, Ribeiro JS (2008) Organização da Produção e das Operações. Ed. Monitor: Brasil

Courtois A, Pillet M, Martin C (2007) Gestão de Produção, 5ª Ed., Lidel Edições Técnicas Ltd, Lisboa, Portugal.

**Observações**

«Observações»

**Observations**

«Observations»

**Observações complementares**