



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
 Coordenadoria do Curso de Graduação em
 Ciência e Tecnologia de Alimentos
 Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
 Tel: 48 3721-6290
 E-mail cta.cca@contato.ufsc.br - <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2020.1

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus - COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL5508	Planejamento e Projeto Agroindustrial	08503	02	01	54

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Profa. Carmen Maria Olivera Muller
carmen.muller@ufsc.br

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

6.1600-3

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CAL5502 | Operações Unitárias Aplicadas aos Processos Agroindustriais.

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Aplicação dos princípios tecnológicos gerais da ciência de alimentos, adquiridos nas diversas disciplinas do curso, para o desenvolvimento de um produto/processo alimentício alternativo, englobando o delineamento de suas características, a pesquisa de ingredientes e da tecnologia de produção e o estudo da aceitação do novo produto pelo consumidor.

VII. OBJETIVOS

GERAL:

Relacionar o cenário internacional da oferta de alimentos processados para a prospecção de novos produtos e processos agroindustriais.

ESPECÍFICOS:

Criar novos produtos, processos e projetos com base em ciência e tecnologia de alimentos e minimização de resíduos e de consumo de energia; maximização do valor nutricional dos produtos elaborados, com viabilidade econômica e social. Análise e otimização de processos agroindustriais com viabilidade técnica, econômica, social e ambiental.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1 - Introdução
- 2 - Tendências no consumo de alimentos e estratégias de desenvolvimento de novos produtos
- 3 - Tópicos de economia e marketing - Custo e oferta. Cálculo de taxa interna de retorno. Tempo de pay back . Estudo de fluxo de caixa. Análise de equilíbrio econômico.
- 4 - Roteiro para elaboração de projetos agroindustriais. Concepção. Componentes de um projeto. Escala. Localização.

2. PROGRAMA PRÁTICO:

Desenvolvimento do produto – Testes de formulação – Definição e testes de embalagem.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

A disciplina foi ministrada de forma presencial nos dias 6 e 13 de março (6horas_aulas).

O conteúdo da disciplina será disponibilizado na Plataforma Moodle.

Aulas SÍNCRONAS serão realizadas dentro do período estabelecido pela disciplina quando das aulas presenciais, utilizando BigBlueButton, Conferenciaweb, Google Meet, ou Jitsi.

As atividades ASSÍNCRONAS (vídeos, leitura de textos, atividades avaliativas, entre outras) serão realizadas através da plataforma Moodle.

As INTERAÇÕES ocorrerão nas aulas síncronas, nos debates e discussões via Moodle, e nos horários de atendimento com hora estipulada ou marcada em comum acordo.

As FREQUÊNCIAS serão computadas por atividades avaliativas considerando obrigatória a realização de pelo menos 75% delas.

Propriedade IntelectualAs aulas estão protegidas pelo direito autoral. Baixar, reproduzir, compartilhar, comunicar ao público, transcrever, transmitir, entre outros, o conteúdo das aulas ou de qualquer material didático-pedagógico só é possível com prévia autorização. Respeite a privacidade e os direitos de imagem tanto dos docentes quanto dos colegas. Não compartilhe prints, fotos, etc., sem a permissão explícita de todos os participantes. O(a) estudante que desrespeitar esta determinação estará sujeito(a) a sanções disciplinares previstas no Capítulo VIII, Seção I, da Resolução 017/CUn/1997.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas 9 atividades avaliativas em diferentes formatos.

As atividades avaliativas serão em grupos e consistirão na entrega dos relatórios parciais do projeto e sua correspondente apresentação em slides e a respostas de questionários relacionados aos cases (disponibilizados para leitura no Moodle) e discutidos em aulas síncronas.

A média final (MF) será calculada como a média aritmética das avaliações:

$$MF = \frac{\sum (\text{Avaliações})}{9}$$

Os alunos que faltarem às avaliações deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

A nomenclatura correta a ser utilizada é “nova avaliação”, devendo ser abolida a nomenclatura “recuperação”.

EX: *Conforme estabelece o §2º do Art. 70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.*

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

“Será Detalhada no Anexo 1”

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Toda a bibliografia será disponibilizada através da plataforma Moodle: <https://moodle.ufsc.br/my/>

http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Instalacoes_Agroindustriais.pdf

<http://brasildairyrends.com.br/>

<https://ital.agricultura.sp.gov.br/industria-de-alimentos-2030/>

<https://revista.unitins.br/index.php/humanidadeseinovacao/article/view/1213>
<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/56453/000855966.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1 - OLINQUEVITCH, Jose Leonidas; SANTI FILHO, Armando de. Análise de balanços para controle gerencial/ demonstrativos contábeis exclusivos, fluxo de tesouraria, fluxo das variáveis empresariais. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 248p. ISBN 9788522454617.

2 - KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012 765 p. ISBN 9788581430003.

3 - FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. ISBN: 9788536306520.

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/Centro _____

Em: ____/____/____

*

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação (Data limite de entrega)
1 – Apresentação do plano de ensino 04/09 (3 horas-aulas)	<ul style="list-style-type: none"> - Plano ensino com a Matriz Instrucional. - Redefinição dos produtos a serem desenvolvidos - Sorteio dos grupos - Apresentação do <i>check list</i> do projeto - Discussão sobre novo formato das apresentações 	Compreender a dinâmica da disciplina e avaliar a viabilidade de reformular a parte prática, realizando atividades em casa	<ul style="list-style-type: none"> - Texto em PDF - Videoaulas 	<ul style="list-style-type: none"> - Ler textos fornecidos e assistir vídeos disponibilizados no Moodle - Assistir à videoaula (síncronas) 	- Apresentar proposta de produto (A1) (11/09)
2 – Mercado de alimentos 11/09 18/09 (6 horas-aulas)	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentar os fatores que influenciam o mercado de alimentos. - Apresentação da 1ª e 2ª etapa do projeto 	<p>Compreender os principais fatores que definem o mercado de alimentos.</p> <p>Conhecer as tendências da indústria de alimentos</p> <p>Compreender as etapas iniciais de desenvolvimento de um produto: legislação, público alvo, barreiras de mercado, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Texto em PDF - Videoaulas 	<ul style="list-style-type: none"> - Ler textos fornecidos e assistir vídeos disponibilizados no Moodle - Visitar páginas de inovação (Moodle) - Participar - Semana acadêmica (de 14 a 18 de setembro) - Assistir videoaula (síncronas) 	- Entrega 1ª etapa do projeto (itens 1 ao 5) (A2) (25/09)

3- Desenvolvimento do produto 25/09 02/10 09/10 16/10 12 horas-aulas	- Apresentação da 3ª etapa do projeto - Acompanhamento do desenvolvimento do produto. - Estudo de Casos	Compreender os diferentes aspectos tecnológicos, mercadológicos e legais do desenvolvimento de um produto	- Texto em PDF - Videoaulas - Case 1	Ler textos fornecidos no Moodle - Assistir videoaula (síncronas) - Desenvolver os itens 6 a 16 do <i>check list</i> - Apresentar 3ª etapa do projeto (texto + apresentação de slides)	- Responder questionário (A3) (02/10) - Apresentar 3ª etapa do projeto (A4) (16/10)
4 – Escala 23/10 30/10 6/11 9 horas-aulas	- Apresentação da 4ª etapa do projeto - Acompanhamento do desenvolvimento do produto. - Instalações industriais - Estudo de Caso	Aplicar os balanços de massa no projeto e conhecer os princípios de instalações aplicados no projeto	- Texto em PDF - Videoaula - Case 2	Ler textos fornecidos no Moodle - Assistir videoaula (síncronas) - Desenvolver os itens 17 a 21 do <i>check list</i> - Apresentar 4ª etapa do projeto (texto + apresentação slides)	- Responder questionário (A5) (30/10) Apresentar 4ª etapa do projeto (A6)(6/11)
5- Tópicos de economia e dimensionamento de equipamentos 13/11 20/11 6 horas-aulas	- Apresentação da 5ª etapa do projeto - Acompanhamento do desenvolvimento do produto. - Tópicos de Economia - Estudo de Caso	Aplicar os balanços de massa no projeto e conhecer os princípios de instalações aplicados no projeto	- Texto em PDF - Videoaula - Case 3	Ler textos fornecidos no Moodle - Assistir videoaula (síncronas) - Desenvolver os itens 22 a 30 do <i>check list</i> - Apresentar 5ª etapa do projeto (texto + apresentação de slides)	- Responder questionário (A7) (13/10) Apresentar 5ª etapa do projeto (A8)(20/11)
6 – Projeto final 27/11 04/12 6 horas-aulas	- Avaliar projeto e fazer ajustes finais		Textos em PDF - Videoaula	Ler textos fornecidos no Moodle - Assistir videoaula (síncronas) - Apresentar projeto final (texto + apresentação de slides)	Apresentação final do projeto (A9) (04/12)
7 – Nova avaliação 11/12	Todos os conteúdos ministrados no semestre		Texto PDF - Videoaula	_ Rever todos os conteúdos	Questionário