



**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](mailto:cta.cca@contato.ufsc.br) - <http://www.cta.ufsc.br>



**PLANO DE ENSINO**  
**SEMESTRE - 2022.1**

**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](mailto: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**

### Desenvolvimento do projeto

O desenvolvimento do Projeto será realizado por grupos, previamente sorteados que realizarão as atividades em etapas definidas conforme check list. A cada etapa do projeto o grupo apresenta os seus resultados de forma oral para a toda a turma e posteriormente se faz uma discussão aberta.

Aulas expositivas e dialogadas.

Leituras de estudos de caso

*O semestre 2022/1 terá 16 semanas letivas, presenciais, iniciando-se em 18/04, devendo ser somados também os dias referentes a Semana de Integração Acadêmica da Graduação (dias 11, 12, 13, 14 e 16 de abril), considerados dias letivos para o semestre 2022.1, conforme o Calendário Acadêmico 2022*

Material complementar será disponibilizado pela plataforma Moodle.

### **X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através das seguintes avaliações:

ME – Média das notas das apresentações das etapas do projeto (Nota do grupo)

NP – Nota da apresentação e arguição do projeto final (Nota individual)

ML – Média das leituras dos cases e participação nas discussões ( Nota individual)

MF – Média final

$MF = 0,6ME + 0,2NP + 0,2ML$

As datas de entrega das etapas do projeto encontram-se no cronograma de atividades da disciplina.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis vírgula zero (6,0), conforme o cálculo abaixo, e que tenha frequência, no mínimo, 75 % das atividades da disciplina.

### **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. CRONOGRAMA**

#### **1. CRONOGRAMA TEÓRICO:**

<b>Data</b>	<b>Conteúdo</b>	<b>H/A</b>
<b>22/04</b>	Fatores que afetam o consumo de alimentos e novas tendências. Sorteio das equipes e apresentação do check list de atividades.	<b>03</b>
<b>29/04</b>	Apresentação e entrega das propostas de produto - 1ª Etapa	<b>03</b>
<b>6/05</b>	Apresentação e entrega 2ª etapa do projeto (Itens 1 a 5)	<b>03</b>
<b>27/05</b>	Apresentação e entrega da 3ª Etapa do projeto (Itens 6 a 16)	<b>03</b>
<b>2/05</b>	Delineamento dos balaços de massa e Estudo de caso (Case 1)	<b>03</b>

10/06	<b>Instalações industriais</b>	<b>03</b>
17/06	<b>Instalações industriais</b>	<b>03</b>
24/06	Apresentação e entrega da 4ª Etapa do projeto (Itens 17 a 21)	<b>03</b>
1/07		<b>03</b>
8/07	<b>Estudo de caso 2 – discussão do andamento do projeto</b>	<b>03</b>
15/07	Apresentação e entrega da 5ª Etapa do projeto (Itens 22 a 30)	<b>03</b>
22/07	<b>Ajustes do projeto final</b>	<b>03</b>
29/07	<b>Apresentação final do projeto</b>	<b>03</b>
<b>2. CRONOGRAMA PRÁTICO: Não se aplica</b>		
13/05	<b>Aula prática - Usina</b>	
20/05	<b>Aula prática - Usina</b>	

**XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)**  
**“Será Detalhada no Anexo 1”**

**XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

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.

**XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Toda a bibliografia complementar 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://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>



Documento assinado digitalmente

Carmen Maria Olivera Muller  
Data: 09/03/2022 09:54:56-0300  
CPF: 596.911.660-20

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br> \_\_\_\_\_

Assinatura do Professor



Documento assinado digitalmente

Cesar Damian  
Data: 09/03/2022 11:02:12-0300  
CPF: 432.679.399-68

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. \_\_\_\_\_ / Centro \_\_\_\_\_

Em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\*