2

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 - 2023.1

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)	III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS
Profa. Carmen Maria Olivera Muller carmen.muller@ufsc.br	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 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

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:

Data	**Conteúdo**	**H/A**
10/03	**Fatores que afetam o consumo de alimentos e novas tendências. Sorteio das equipes e apresentação do check list de atividades.**	**03**
17/03	**Apresentação e entrega das propostas de produto - 1ª Etapa**	**03**
24/03	**Aula: Fatores que afetam o consumo e etapas do desenvolvimento de novos produtos**	**03**

31/03	**Apresentação e entrega 2ª etapa do projeto (Itens 1 a 5)**	**03**
07/04	**Dia não letivo – Sexta-feira Santa**	**03**
21/04	**Dia não letivo – Tiradentes**	
05/05	**Apresentação e entrega da 3ª Etapa do projeto (Itens 6 a 16)**	**03**
12/05	**Instalações industriais**	**03**
19/05	**Instalações industriais**	**03**
26/05	**Apresentação e entrega da 4ª Etapa do projeto (Itens 17 a 21)**	**03**
02/06	**Discussão para acompanhamento do andamento do projeto**	**03**
09/06	**Aula: Avaliação de uma unidade de processamento de banana-passa**	**03**
16/06	**Ajustes no projeto – Entrega Case 2**	**03**
23/06	**Apresentação e entrega da 5ª Etapa do projeto (Itens 22 a 30)**	**03**
30/06	**Apresentação final do projeto**	**03**
07/07	**Divulgação da nota final**	**03**
2. CRONOGRAMA PRÁTICO: Não se aplica		
14/04	**Aula prática – Usina – Entrega Case 1**	**03**
28/04	**Aula prática – Usina**	**03**

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1- OLINQUEVITCH, Jose Leonidas; SANTI FILHO, Armando de. Analise 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://brasildairytrends.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: 30/11/2022 16:51:56-0300
CPF: ***.911.660-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Professor

Documento assinado digitalmente
Cesar Damian
Data: 02/12/2022 11:23:24-0300
CPF: ***.679.399-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto._____/Centro_____

Em: _____/_____/_____

*