



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 - 2024.1

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

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 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. PROGRAMA TEÓRICO

- 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

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

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
15/03	Fatores que afetam o consumo de alimentos e novas tendências. Sorteio das equipes e apresentação do check list de atividades.	03
22/03	Apresentação e entrega das propostas de produto - 1ª Etapa	03
30/03	Dia não letivo – Sexta-feira Santa	03
05/04	Aula: Fatores que afetam o consumo e etapas do desenvolvimento de novos produtos	03
12/04	Apresentação e entrega 2ª etapa do projeto (Itens 1 a 5)	03
03/05	Instalações industriais	03
10/05	Instalações industriais	03
17/05	Discussão dos grupos para ajustes no projeto	03
24/05	Apresentação e entrega da 3ª Etapa do projeto (Itens 6 a 16)	03

31/05	Dia não letivo	03
07/06	Apresentação e entrega da 4ª Etapa do projeto (Itens 17 a 21)	03
14/06	Aula: Avaliação de uma unidade de processamento de banana-passa	03
21/06	Ajustes no projeto – Entrega Case 2	03
28/06	Apresentação e entrega da 5ª Etapa do projeto (Itens 22 a 30)	03
05/07	Apresentação final do projeto	03
12/07	Divulgação da nota final	
2. CRONOGRAMA PRÁTICO:		
19/04	Aula prática – Usina – Entrega Case 1	03
26/04	Aula prática – Usina	03

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://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>

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. ____/____/____

Em: ____/____/____