

**DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE PROJETOS AGROINDUSTRIAIS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Sem pré-requisito		Semestre: 05
CH Teórica: 25h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40h		CH não presencial: 0
PCC: 0	EXTENSÃO: 5h	PCC/EXTENSÃO: 0
EMENTA		
<p>Processo de concepção do projeto. Matéria Prima. Processo de elaboração do projeto; Mercado, Mão-de-obra, produto, Infra-estrutura, Resíduos Agroindustriais do processamento de produtos vegetais e animais. Aspectos Legais dos projetos agroindustriais. Pesquisa operacional aplicada à agroindústria.</p>		
OBJETIVOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer diversas formas de planejamento, estudo, pesquisas e processos de desenvolvimentos de novos produtos e projetos agroindustriais; 2. Conhecer o processo de planejamento para elaboração de projetos agroindustriais; 3. Apresentar os requisitos legais para elaboração de projetos agroindustriais; 4. Conhecer os itens que compõem a estrutura de projetos para agroindústria; 		

5 Conhecer os requisitos básicos necessários para planejamento e elaboração de projetos agroindustriais.

PROGRAMA

1. Estrutura e organização de projetos para agroindústrias.
 - 1.1. Introdução e Objetivo;
 - 1.2. O que é agroindústria;
 - 1.3. Elaboração do projeto: Estrutura e organização;
 - 1.4. Projetos para agroindústrias;
 - 1.5. Itens que compõem a estrutura de projetos para agroindústrias;
2. Processo de concepção do projeto.
 - 2.1. O produto;
 - 2.2. Matéria-prima;
 - 2.3. O mercado;
3. Processamento.
 - 3.1. Selecionar e detalhar a tecnologia a ser utilizada no processamento;
4. Dimensionamento.
5. Localização e Infra-estrutura
 - 5.1. Infra-estrutura básica;
 - 5.2. Localização da agroindústria;
 - 5.3. Instalações (Construções);
 - 5.4. Equipamentos;
6. Aspectos legais dos projetos.
 - 6.1. Legislação sanitária;
 - 6.2. Legislação ambiental;
 - 6.3. Legislação trabalhista e tributária;
7. Impactos.
 - 7.1. Identificação dos impactos sociais e ambientais associados à implantação do projeto.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de apresentação e discussão de vídeos e textos científicos; seminários; visita técnica, realização de projeto de uma agroindústria, estudo de caso e emprego de metodologias ativas que auxiliem o processo de ensino-aprendizagem, sala de aula virtual.

RECURSOS

Material didático-pedagógico (livros, artigos científicos, normas e regulamentos).

Quadro branco, pincéis, apagador.

Recursos audiovisuais e digitais.

Insumos de laboratórios.

Roteiros de aulas práticas.

Sala de aula virtual.

Computador.

Estudo de caso.

Realização de projeto de agroindústria.

Visita técnica.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo da disciplina, de forma processual e contínua, na qual a realização das atividades propostas no ambiente virtual serão avaliativas e baseadas na interação dos alunos.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala e sua capacidade de transpor a teoria abordada em situações da prática profissional;
- Grau de interação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

Os aspectos qualitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Luiz Paulo de Lima, Victor de Souza Tavares, Ronaldo Perez. **Elaboração de projetos agroindustriais** [recurso eletrônico].- Florianópolis:Publicações do IFSC, 2022.94 p. : il. color.ISBN 9786599642241.

2. PROJETOS de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Edição de Carlos Arthur Barbosa da Silva, Aline Regina Fernandes. Viçosa, MG: Editora UFV, 2003. v. 1 . 308 p., il. ISBN 9788572691598.

3. PROJETOS de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Edição de Carlos Arthur Barbosa da Silva, Aline Regina Fernandes. Viçosa, MG: Editora UFV, 2005. v. 2. ISBN 8572691618.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BAXTER, M. **Projeto de produto** : guia prático para o design de novos produtos / 3. ed., 5. reimpr. São Paulo : Blucher, 2011. 342 p. ISBN 978-85-212-0614-9

2. CARDOSO, Susana; RÜBENSAM, Jane Maria (org.). **Elaboração e avaliação de projetos para agroindústrias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018. E-book (84p.) (2 ed. rev.). color. ISBN: ISBN 978-85-386-0420-4.

3. JACOBS, F .R. **Administração da produção e de operações** : o essencial. Porto Alegre : Bookman, 2009. 424p. ISBN 9788577804016 200.

4. PEREDA, Juan A. Ordóñez. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1. 294 p. (Componentes dos alimentos e processos, 1). ISBN 978-85-363-0436-6.

5. PEREDA, Juan A. Ordóñez. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artemed, 2005. v. 2. 279 p. (Alimentos de origem animal, 2). ISBN 9788536304311.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____