

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Professor(es): ADRIANE LUCIANA DA SILVA		Titulação: DOUTORADO	
Curso: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM AGROINDÚSTRIA		Turma: 3126	
Componente Curricular/Disciplina: INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS		Oferta: () Anual (X) Semestral	
		Ano /Semestre: 2019/1	
Quantidade de Horas		Carga Horária Total	Número total de aulas () Anual (X) Semestral
Teórica	Prática		
40		40	40

EMENTA

Noções de desenho técnico de instalações agroindustriais. Conceito de leiaute, fluxograma de processos. Dimensionamento de agroindústrias. Legislação pertinente a instalação e operação de agroindústrias. Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal (características e funções) Elaboração de projetos agroindustriais conforme legislação vigente.

OBJETIVOS

GERAL:

Propiciar conhecimentos que possibilitem ao educando auxiliar e conceber projetos agroindustriais

ESPECÍFICOS:

Reconhecer a importância da escolha do dimensionamento de uma agroindústria;
Identificar o local apropriado para instalação da agroindústria e os equipamentos adequados para ela.

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
02	Aula 1 – Apresentação da disciplina. Noções de estudo preliminar de mercado.	Exposição dialogada pelo professor. Atividades orientadas. Trabalho em grupo. Atividades individuais. Visita técnica na Agroindústria do campus.	A avaliação será através da participação dos alunos em sala de aula, além de atividades, prova e trabalho apresentados. Tanto a prova quanto o trabalho apresentado valerão 10,0 e cada atividade solicitada valerá 0,25 pontos, em que serão somados a nota da prova ou trabalho. Caso o aluno obtenha 10,0 em todas as avaliações, esta pontuação será descartada.
02	Aula 2 – Escolha da área para implantação de uma agroindústria		
02	Aula 3 – Recomendações para construção das edificações		
02	Aula 4 – Classificação dos estabelecimentos produtores de origem animal e vegetal		
02	Aula 5 – Procedimentos para registro de estabelecimento		
02	Aula 6 – Atividade avaliativa		
02	Aula 7 – Noções de desenho técnico		
02	Aula 8 – Continuação: noções de desenho técnico		
02	Aula 9 – Atividade sobre noções de desenho técnico		
02	Aula 10 – Componentes básicos para instalação de uma planta industrial: bombas, válvulas e caldeiras		
02	Aula 11 – Instalações e equipamentos para indústria de pescado e derivados		
02	Aula 12 – Atividade em dupla. Orientação para elaboração e apresentação de trabalhos.		
02	Aula 13 – Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados		
02	Aula 14 – Continuação: instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados.		
02	Aula 15 – Instalações e equipamentos para indústria de processamento de frutas e hortaliças		
02	Aula 16 – Continuação: Instalações e equipamentos para indústria de processamento de frutas e hortaliças		
02	Aula 17 – Instalações e equipamentos para indústria de panificação		
02	Aula 18 – Continuação: Instalações e equipamentos para indústria de panificação		
02	Aula 19 – Apresentação de trabalhos		
02	Aula 20 – Prova		
	Prova final		

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA:

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.

COMPLEMENTAR:

BORGES, A. C. Prática das pequenas construções. v. 1. São Paulo: Edgard Blucher. 1972; CANECCHIO-FILHO, V. Indústrias rurais. São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985. NOGUEIRA NETO, A. L. et al. Banco de alimentos. Roteiro de implantação 2007. Brasília, Ministério do desenvolvimento social, 2007. 52 p. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p SOUSA, C.A.B.; FERNANDES, A. Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem animal. v1. Viçosa: Editora UFV, 2003.

Professor(a)		Coordenador(a) Curso	
Data	Assinatura	Data	Assinatura
___/___/___		___/___/___	