

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE TAQUARITINGA

ANO	PLANO DE ENSINO
2013	2º SEMESTRE DE 2013

CÓDIGO	DEPARTAMENTO
32	AGRONEGÓCIO

CÓDIGO	DISCIPLINA
3280	PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL II

CÓDIGO	PROFESSOR RESPONSÁVEL
	MARCOS ALBERTO CLAUDIO PANDOLFI

CARGA HORÁRIA			DISTRIBUIÇÃO DAS AULAS		
SEMANAS	X AULAS/SM	= TOTAL	= TEÓRICAS	+ PRÁTICAS	+ AVALIAÇÃO
20	2	40	36	0	04

E M E N T A

Instalações agroindustriais. Produtividade. Higiene e boas práticas de fabricação. A água e os efluentes da agroindústria. Estudos de casos de processos agroindustriais com o objetivo de levantamento temático a ser trabalhado no projeto agroindustrial.

O B J E T I V O S

Avaliar e propor melhorias de processos para ganhos de produtividade na agroindústria.

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2013	2º SEMESTRE DE 2013	3280

PROGRAMA

1. Introdução: Apresentação da disciplina, do conteúdo programático, da metodologia de ensino, da bibliografia e dos critérios de avaliação. Transformação de materiais.
2. Processamento de alimentos
3. Instalações agroindustriais
4. Processo produtivo do açúcar e álcool
5. Processo de industrialização da laranja
6. Higiene e boas práticas de fabricação
7. A água e os efluentes da agroindústria
8. Gestão de Produtividade
9. Planejamento de recursos materiais (MRP)
10. PCP Planejamento e controle produção
11. Arranjos físicos e layout de produção
12. Sistemas de Administração da Produção (Just in Time)
13. Sistemas de Administração da Produção (TOC Teoria das Restrições)
14. Estudos de casos de processos de produção de sucos de frutas com o objetivo de levantamento temático a ser trabalhado no projeto agroindustrial

METODOLOGIA

1. Aulas expositivas com uso de quadro negro, retroprojeter e/ou datashow.
2. Interpretação e discussão de artigos técnico-científicos.
3. Discussões, debates e dinâmicas de grupo em sala de aula.

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2013	2º SEMESTRE DE 2013	3280

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. Trabalho em classe (em grupo – TG1). 50% da nota do **1º Bimestre**
2. Prova escrita (individual e sem consulta – PI1). 50% da nota do **1º Bimestre**
3. Trabalho em classe (em grupo – TG2). 50% nota do **2º Bimestre**
4. Prova escrita (individual e sem consulta – PI2). 50% da nota do **2º Bimestre**

Exemplo: 1º Bimestre: Trabalho e Prova (PI1*0,8) + (TG1*0,2) = Nota 1. $MF = \frac{N1 + N2}{2}$
 2º Bimestre: Trabalho e Prova (PI2*0,8) + (TG2*0,2) = Nota 2.

- Média Final = (Nota 1 + Nota 2) / 2.
- Aprovação: MF \geq 6,0.
- Reprovação: MF < 6,0.
- Quantidade mínima de frequência: 75% de frequência.
- Conceitos:

E = Excelente	E = 9,0 \leq MF \leq 10,0
A = Bom	A = 8,0 \leq MF < 9,0
B = Suficiente	B = 6,0 \leq MF < 8,0
C = Insuficiente	C = MF < 6,0
F = Reprovação por Faltas	

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2013	2º SEMESTRE DE 2013	3280

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J.MA. **Química de alimentos: Teoria e Prática**, 4ed. Viçosa: UFV, 2008.

BATALHA, Mario Otávio. **Gestão Agroindustrial V 1 - GEPAL**. Atlas, 2007.

BATALHA, Mario Otávio. **Gestão Agroindustrial V 2 - GEPAL**. Atlas, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, Luís Felipe Prada; MACHADO, Paulo Fernando. **O uso da Polpa Cítrica Peletizada na alimentação de Ruminantes**. Piracicaba: USP, 1998.

VELLOSO, Lício. **Uso da Polpa Cítrica na Alimentação Animal**. São Paulo: USP, 1985.

GEA WIEGAND, fabricante de equipamentos de evaporação, cristalização, destilação e microfiltração. Disponível em: <www.gea-wiegand.com>

CORRÊA, H.L. **Planejamento, programação e controle da produção**. São Paulo: Atlas, 2001.

GAITHER, N. **Administração da produção e operações**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

JOHNSTON, R. **Administração da produção**, São Paulo, Ed. Atlas, 2002.

MARTINS, G. **Administração da produção**, São Paulo: Saraiva, 2000.

SLACK, N. **Administração da produção**. São Paulo: Atlas, 2002.