



## PLANO DE ENSINO

### 1. DISCIPLINA:

<b>Nome da Disciplina:</b> Sistemas Agroindustriais	<b>Código da Disciplina:</b>
<b>Professor Responsável:</b> Silvia Renata Machado Coelho	
<b>Programa:</b> Pós-Graduação em Engenharia Agrícola	
<b>Área de Concentração:</b> Engenharia de Sistemas Agroindustriais	
<b>Centro:</b> Ciências Exatas e Tecnológicas	
<b>Campus:</b> Cascavel	
<b>Nível:</b> Mestrado ( )          Doutorado ( )          Mestrado e Doutorado ( x )	<b>Semestre de oferta:</b> concentrada <b>Ano de oferta:</b> 2020
<b>Carga horária total:</b> 60hs	<b>Carga horária teórica:</b> 60hs <b>Carga horária de aulas prática:</b>

### 2. EMENTA:

Conceitos de sistemas agrícolas. A importância do sistema de produção agrícola na Agroindústria; Principais sistemas de produção agrícola. Cadeia produtiva de alimentos de origem animal. Cadeia produtiva de alimentos de origem vegetal.

### 3. OBJETIVOS:

Introduzir os principais conceitos de sistemas agroindustriais: sistemas agrícolas, produção agrícolas, cadeia produtiva e agroindústria.

Desenvolver a aprendizagem das principais cadeias produtivas agrícolas

Ser capaz de reconhecer suas potencialidades e limitações das principais cadeias produtivas.

### 4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistemas agrícolas e agroindustriais: Conceito, importância : sistemas agrícolas, agroindustriais e cadeias produtivas
- Agroindústria: conceitos e agroindústrias prioritárias
- Cadeias produtivas de produtos de origem vegetal
  - frutas, hortaliças, mandioca, cana de açúcar oleaginosas e demais cadeias
- Cadeias produtivas de produtos de origem animal:
  - bovino, suínos, aves, leite e demais cadeias
- Qualidade em sistemas agroindustriais: rastreabilidade, produção integrada e HACPP

### 5. ATIVIDADES PRÁTICAS (grupo de 12 alunos):

Não se aplica

### 6. METODOLOGIA:

Criação de sala de aula em aplicativo para envio de material e avaliação on line, além de contato com os alunos extra classe de forma remota.

Aulas expositivas remotas síncronas por meio de aplicativo institucional . Discussão de artigos e trabalhos



relativos a cadeias produtivas com interação com os alunos em discussão remotas síncronas  
Participação por meio de vídeo conferencia da Professora Dra Naimara Vieira do Prado – UTFPR Francisco Beltrão.  
Verificação de presença do discente por meio de assinatura digital em lista na plataforma durante o período de aula.

**7. AVALIAÇÃO (critérios, mecanismos, instrumentos e periodicidade):**

Seminário: sobre uma cadeia especifica de produto agricola nacional, apresentada no google meet individualmente por cada aluno: Valor 40% da nota

Avaliação seriada de forma remota ao final de cada conteúdo disponibilizada por meio do google classroom: Valor 60% da nota

OBS: A média final é a somatória das notas individuais de cada avaliação.

**8. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

FERNANDES, A.R, e SILVA, C.A.B. **Projetos de empreendimentos agroindustriais - produtos de origem animal** - VOL. 1. Viçosa: Editora UFV, 2003.

FERNANDES, A.R, e SILVA, C.A.B. **Projetos de empreendimentos agroindustriais - produtos de origem vegetal** VOL. 2. Viçosa: Editora UFV, 2003.

**9. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

Alves B. J. R. ; Urquiaga, S. ; Aita C.; Boddey R.M.; Jantalia, C.; Camargo F.A.O. **Manejo de Sistemas Agrícolas**. Brasília: EMBRAPA. 2002.

ANDRADE, N.J. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996. 167p

FELLOWS, P. **Tecnología del processado de los alimentos: principios y practicas**. Zaragoza: Acribia, 1994. 533p.

FENNEMA, O.R. **Química de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1993. 1151p.

MORETTO, E. FETT, R. **Tecnología de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998. 146p.

ORDONEZ, J. A et al. **Tecnología de los alimentos: alimentos de origem animal**. Madrid: Síntesis, 1998. 366p

ORDONEZ, J. A et al. **Tecnología de los alimentos: componentes de los alimentos e processos**. Madrid: Síntesis, 1998. 365p

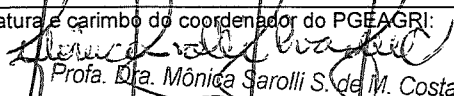
POTTER, N. HOTCKISS, J.H. **Ciencia de los alimentos**. Zaragoza: Acribia. 1999. 648p.

SILVA, J.A. **Tópicos da tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Varela, 2000. 227p.

**10. ASSINATURAS:**

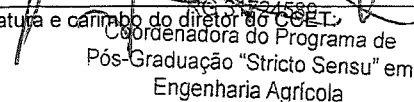
Assinatura do professor responsável:

Cascavel, 09/12/2020.

Assinatura e carimbo do coordenador do PGEAGRI:  
  
Prof. Dra. Mônica Sarolli S. de M. Costa  
Coordenadora do PGEAGRI

( ) Aprovado

Ata N° 02 do dia 02 / 09 / 2020

Assinatura e carimbo do diretor do CCET:  
  
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação "Stricto Sensu" em Engenharia Agrícola

(X) Homologado

Ata N° 05 do dia 11 / 11 / 2020

Encaminhado cópia à secretaria acadêmica em: