

Programa Analítico de Disciplina

ENG 479 - Sistemas de Processamento e Armazenagem de Produtos Perecíveis

Departamento de Engenharia Agrícola - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I e II

Objetivos

Capacitar os estudantes para elaboração de projetos de agroindústrias destinadas ao processamento e armazenagem de hortaliças, plantas condimentares, aromáticas e condimentares, frutas e produtos de origem animal.

Ementa

Legislação e preceitos de segurança alimentar. Cadeias produtivas e sistemas logísticos associados à obtenção, processamento, armazenamento e distribuição de produtos perecíveis. Dimensionamento de câmaras de refrigeração e de atmosfera modificada. Projetos de estruturas de processamento e armazenagem de hortaliças, plantas condimentares, aromáticas e condimentares, frutas e produtos de origem animal.

Pré e correquisitos

2000 OBR

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Engenharia Agrícola e Ambiental	Geral
Engenharia de Alimentos	Empreendedor

ENG 479 - Sistemas de Processamento e Armazenagem de Produtos Perecíveis

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Legislação e preceitos de segurança alimentar 1.1.1 Preceitos de segurança alimentar. 1.2 Legislações aplicadas ao processamento, armazenamento e comercialização de produtos de perecíveis	2h	0h	0h	0h	2h
2. Cadeias produtivas e sistemas logísticos . 1.2.1 Planejamentos de cadeias produtivas. 2.2 Logísticas de obtenção de matéria primas e redistribuição de produtos acabados 2.3 Modais de transporte. 2.4 Aplicativos computacionais para o planejamento e gestão de cadeias produtivas e sistemas logísticos	6h	0h	0h	0h	6h
3. Métodos de conservação 1.3.1 Uso do calor. 3.2 Uso do frio.	4h	0h	0h	0h	4h
4. Câmaras de refrigeração e de atmosfera modificada. 1.4.1 Aspectos fisiológicos de hortaliças e frutas submetidos à refrigeração e, ou atmosfera modificada. 4.2 Dimensionamento de câmaras de refrigeração e de atmosfera modificada 4.3 Avaliação técnica e econômica por meio da Simulação de Monte Carlo	8h	0h	0h	0h	8h
5. Estruturas de processamento e armazenagem de hortaliças, plantas medicinais, condimentares, aromáticas e condimentares, frutas e produtos de origem animal. 1.5.1 Detalhamento técnico e operacional de unidades de processamento de: -hortaliças; -plantas medicinais, condimentares, aromáticas e condimentares; -processamento de frutas; e -processamento de produtos de origem animal. 5.2 Avaliação técnica e econômica por meio da Simulação de Monte Carlo.	10h	0h	0h	0h	10h
6. Planejamento e organização de cadeias produtivas de produtos perecíveis .	0h	2h	0h	0h	2h
7. Caracterização de modais de transporte.	0h	2h	0h	0h	2h
8. Sistemas de obtenção de frio.	0h	2h	0h	0h	2h
9. Modelagem aplicada a Simulação de Monte Carlo	0h	2h	0h	0h	2h
10. Modelagem do cálculo de cargas térmicas em projetos de câmara de refrigeração.	0h	2h	0h	0h	2h
11. Emprego de programação linear em estudos de roteirização de veículos.	0h	4h	0h	0h	4h
12. Projeto de unidade de processamento de hortaliças.	0h	4h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: NTS7.7H7L.FG45

13. Projeto de unidade de processamento de plantas medicinais, condimentares, aromáticas e condimentares .	0h	4h	0h	0h	4h
14. Projeto de unidade de processamento de frutas	0h	4h	0h	0h	4h
15. Projeto de unidade de processamento de processamento de produtos de origem animal	0h	4h	0h	0h	4h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros)
Prática	Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	Debate
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para visita Técnica

ENG 479 - Sistemas de Processamento e Armazenagem de Produtos Perecíveis

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
BELOTI, Vanerli (Org.). Leite: obtenção, inspeção e qualidade. Londrina, PR: Planta, 2015. VII, 417 p.	1
CHRISTOPHER, Martin. Logística e gerenciamento na cadeia de suprimentos. 3 d. São Paulo: Cengage Learning, 2013. x, 332 p.	7
CORRÊA JUNIOR, Cirino; SCHEFFER, Marianne Christina. Boas práticas agrícolas (BPA) de plantas medicinais, aromáticas e condimentares. Curitiba, PR: EMATER, 2013. 52 p.	1
CORTEZ, Luís Augusto Barbosa; HONORIO, Sylvio Luis; MORETTI, Celso Luiz. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília, DF: EMBRAPA Hortaliças, EMBRAPA Informação Tecnológica, 2002. 428 p.	1
LUENGO, Rita de Fátima Alves; CALBO, Adonai Gimenez. Armazenamento de hortaliças. Brasília, DF: EMBRAPA Hortaliças, 2001. 242 p.	1
MALUF, Renato Sérgio Jamil. Segurança alimentar e nutricional: Renato S. Jamil Maluf. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 174 p.	2
PRADO, Darci. Programação linear. Belo Horizonte: Ed. DG, 2003. 206 p.	2
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal: volume 1. 1 ed., Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005. .	1
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina; UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2003.	2

Bibliografias complementares

Não definidas