



Universidade Federal
de São João del-Rei

COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Projetos
Agroindustriais II

Período: 2019/1

Currículo: Obrigatória

**Carga horária
total:** 36h

TEÓRICA: 0 h

PRÁTICA: 36 h

Pré-requisito: Projetos
Agroindustriais I,
Instalações Industriais na
Indústria de Alimentos

PROFESSOR: Giann Braune Reis

DEALI

EMENTA: Introdução ao projeto na indústria de alimentos. Localização. Mercado consumidor. Engenharia e dimensionamento industrial. Tecnologia de processamento. Seleção de materiais e equipamentos do processo. Edificação industrial e arranjo físico. Otimização do projeto. Relatório final.

OBJETIVOS: Fornecer ao discente o conhecimento sobre os diferentes processos industriais possibilitando-lhe projetar uma instalação industrial.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 18 aulas geminadas ofertadas de forma presencial e à distância, totalizando 36 horas-aula no semestre letivo:

Aula	Data	Assunto
1	19/02/19	Definição de cronograma, aulas e planejamento disciplinar
2	26/02/19	Apresentação do Programa, Introdução a projetos agroindustriais
3	12/03/19	Definição do projeto e integrantes
4	19/03/19	Reunião tira dúvidas para definição do projeto
5	26/03/19	Entrega do título do projeto e equipe integrante (5 pontos)
6	02/04/19	Análise de mercado e contextualização do projeto
7	09/04/19	Reunião tira dúvidas - Análise de mercado e contextualização do projeto
8	16/04/19	Entrega - Análise de mercado e contextualização do projeto (5 pontos)
9	23/04/19	Introdução ao plano operacional
10	30/04/19	Reunião tira dúvidas - plano operacional
11	07/05/19	Entrega plano operacional (5 pontos)
12	14/05/19	Introdução ao plano financeiro
13	21/05/19	Reunião tira dúvidas - plano financeiro
14	28/05/19	Entrega do plano financeiro (5 pontos)
15	04/06/19	Seminários (dia 1 - 80 pontos)

16	11/06/19	Seminários (dia 2 - 80 pontos)
17	18/06/19	Seminários (dia 3 - 80 pontos)
18	25/06/19	Avaliação substitutiva (20 pontos)

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

Aulas expositivas teóricas dialogadas, em acordo com o conteúdo programado, com apresentações de Seminários.

AVALIAÇÕES:

Serão realizadas 5 avaliações, sendo 4 com peso unitário de 5 pontos e a avaliação final pela apresentação de um seminário contemplando todo o trabalho desenvolvido durante a disciplina com pontuação de 80 pontos. Será ofertado também uma avaliação substitutiva de 20 (vinte) pontos, abrangendo todo conteúdo trabalhado na disciplina, para que possa substituir uma das avaliações individuais (todas as etapas, exceto o seminário). Será aprovado o aluno que conseguir desempenho final igual ou superior a 60 por cento.

BIBLIOGRAFIA:

Básica

- SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 2003. v. 1. - SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: produtos de origem vegetal. Viçosa: UFV, 2003. v. 2. - ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F. (Org.). Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares. São Paulo: Pioneira, 2000. 428 p

Complementar

- BRITO, P. Análise e viabilidade de projetos de investimentos. São Paulo: Editora Atlas 2006. 104p. - CARVALHO, M.M.; RABECHINI Jr., R. Fundamentos em gestão de projetos: construindo competências para gerenciar projetos. São Paulo: Editora Atlas, 2011. 448p - CASAROTTO FILHO, N. Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio, São Paulo: Editora Atlas, 2009. 264p. - HELDMAN, K. Gerência de projetos - 5ª EDIÇÃO. Editora Elsevier. 2009. 688p. - MENEZES, L.C.M. Gestão de Projetos. São Paulo: Editora Atlas, 2001. - MOURA, H.PMP sem segredos. Editora Elsevier 2013. 336p. - PUCCINI, A.L. Matemática financeira objetiva e aplicada 9ª Edição. 2011. Editora Campus, 384p.

Prof. Gianni B Reis
Responsável pela Disciplina

Prof Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador do curso de Eng. Alimentos

OBS1: A distribuição de notas referente ao seminário será feita da seguinte forma - Relatório: 35%. Apresentação: 30% e Arguição individual: 35%*

*Porcentagem referente a nota total do seminário

OBS2: A avaliação substitutiva é individual e será realizada por meio da arguição individual do aluno referente ao conteúdo do trabalho apresentado no seminário da disciplina.