Universidade Federal de São João del-Rei

ZOOTECNIA

COORDENADORIA DO CURSO DE ZOOTECNIA

P L A N O D E E N S I N O

DISCIPLINA: Gestão de Processos e da Qualidade de Alimentos		**ANO/SEMESTRE:** 2025/1	**CARÁTER:** Obrigatória
CARGA HORÁRIA: 54h	**TEÓRICA:** 36h	**PRÁTICA:** 18h	**REQUISITO:** Introdução à Zootecnia
PROFESSOR: Renata de Souza Reis		**DEPARTAMENTO:** Zootecnia	

EMENTA: Controle de qualidade de ingredientes no preparo de rações para alimentação animal; Análise de pontos críticos de riscos na fabricação de rações

OBJETIVOS: Fornecer subsídios ao discente, para implementação e gestão de processos de adequação e melhoria da qualidade do processamento de alimentos e rações animais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 27 aulas geminadas, totalizando 54 horas-aula no semestre letivo:

1) Considerações Gerais sobre a Produção de Rações e Ingredientes e Parâmetros de Qualidade -– atividade prática
2) Métodos utilizados na Analise Microscópica de Ingredientes e Alimentos
3) Ingredientes de Origem Vegetal– atividade prática
4) Ingredientes de Origem Animal -– atividade prática
5) Ingredientes Minerais
6) Aditivos
7) Ingredientes Líquidos
8) Atividade avaliativa 1
9) “Spot Tests” – Analises Micro Químicas
10) Industria de Rações e Suplementos – atividade prática
11) Qualidade na Produção de Rações
12) Recepção de Ingredientes
13) Armazenamento
14) Sistemas Transportadores
15) Passagens e Dosagens
16) Moagem e Moinhos
17) Atividade avaliativa 2

18) Visita técnica – LOREDO - São João del Rei -– atividade prática

19) Misturas e Misturadores

20) Peletização e Peletizadora

21) Extrusão, Extrusoras e Expanders

22) Atividade avaliativa 3

23) Avaliação da Produção de Rações – atividade prática

24) Fabricação de Qualidade e Segurança Alimentar -– atividade prática

25) Principais riscos para o alimento seguro – atividade prática

26) Apresentação de trabalho final – Atividade avaliativa 4

27) Avaliação Substitutiva – encerramento do semestre

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

- A disciplina será abordada por meio de aulas expositivas, com utilização de textos/materiais complementares e mídias diversas, estudos com base em livros, artigos científicos, apostilas, reportagens, vídeos, além da realização de exercícios, atividades e/ou estudos dirigidos.
- Os recursos utilizados nas aulas expositivas serão quadro e multimídia.
- Não será permitida a gravação das aulas.
- Orientações e comunicações gerais, eventuais atividades/exercícios de fixação e materiais para consulta serão disponibilizados no portal didático do campus virtual da UFSJ (www.campusvirtual.ufsj.edu.br) e/ou ambiente da Turma Virtual do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) (https://sigaa.ufsj.edu.br/sigaa/verTelaLogin.do).
- A disciplina poderá ter a participação de profissionais convidados, com eventos abertos à comunidade acadêmica do curso de Zootecnia.
- Os alunos matriculados deverão observar o disposto na Resolução no 22, de 06 de outubro de 2021/CONEP/UFSJ.

AVALIAÇÕES E FREQUÊNCIA:

Serão feitas 4 atividades avaliativas de 10 pontos cada. O computo da nota será feito pela média aritmética das 4 notas (4 trabalhos).

As atividades avaliativas poderão ser propostas em formatos distintos, incluindo elaboração de áudios, vídeos, tarefas, trabalhos, provas teóricas, entre outros.

Será oferecida uma avaliação substitutiva abordando todo o conteúdo do semestre para os alunos que não obtiverem nota igual ou superior a 6,0 pontos no final do semestre. A nota obtida na avaliação substitutiva substituirá a menor nota dentre as notas obtidas pelo aluno nas 4 avaliações, desde que seja superior a esta.

A frequência será computada pela presença do aluno em, no mínimo, 75% das aulas da disciplina, para que seja considerado frequente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos. 4.ed. Viçosa: Editora UFV. 2008, 596p. BUTOLO, J.E. Qualidade de ingredientes na alimentação animal. ed. CBNA, 2002. 430p. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Editora: ARTMED. 2005. 712p.
BUTOLO, J.E. Qualidade de ingredientes na alimentação animal. ed. CBNA, 2002. 430p. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Editora: ARTMED. 2005. 712p.
JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Editora: ARTMED. 2005. 712p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BELLAVER, C. Método de determinação da granulometria de ingredientes para uso em rações de suínos e aves. Embrapa Suínos e Aves, 1996, p.1-5. (Comunicado Técnico 215).
LAZZARI, F.A. Umidade, fungos e micotoxinas na qualidade de sementes, grãos e rações. Ed. Do autor, 1997. 148p. ROSTAGNO, H. S. et al. Tabelas brasileiras para aves e suínos. ED.
ROSTAGNO, H.S. Viçosa: UFV, 186p. 2011.
SILVA, F. A. M.; QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 2. ed. Viçosa: UFV, 2002. 235p.
VALADARES FILHO, S. C. et al. Exigências nutricionais de zebuínos e tabelas de composição de alimentos – BR CORTE. 2 ed. Viçosa: UFV, Suprema Gráfica Ltda. 2009, 142p. WEBER, E. Armazenagem agrícola. 2ªed. Guaíba, RS: Agropecuária, 2001. 396p.
WEBER, E. Armazenagem agrícola. 2ªed. Guaíba, RS: Agropecuária, 2001. 396p.

Documento assinado digitalmente
gov.br
RENATA DE SOUZA REIS
Data: 20/02/2025 12:42:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Profª Renata de Souza Reis

Documento assinado digitalmente
gov.br
RAFAEL FERNANDES LEITE
Data: 06/03/2025 11:18:17-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prof. Rafael Fernandes Leite
Coordenador (a) do Curso de Zootecnia