



Universidade Federal
de São João del-Rei

ZOOTECNIA

COORDENADORIA DO CURSO DE ZOOTECNIA

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Gestão de Processos e da Qualidade de Alimentos		ANO/SEMESTRE: 2024/1	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 ração para alimentação animal; Análise de pontos críticos de riscos na fabricação de ração			
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:			
<ol style="list-style-type: none">1) Considerações Gerais sobre a Produção de Rações e Ingredientes e Parâmetros de Qualidade — atividade prática2) Métodos utilizados na Analise Microscópica de Ingredientes e Alimentos3) Ingredientes de Origem Vegetal— atividade prática4) Ingredientes de Origem Animal — atividade prática5) Ingredientes Minerais6) Aditivos7) Ingredientes Líquidos8) Atividade avaliativa 19) "Spot Tests" – Analises Micro Químicas10) Industria de Rações e Suplementos – atividade prática11) Qualidade na Produção de Rações12) Recepção de Ingredientes13) Armazenamento14) Sistemas Transportadores15) Passagens e Dosagens16) Moagem e Moinhos17) 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. 2^aed. Guaíba, RS: Agropecuária, 2001. 396p.
- WEBER, E. Armazenagem agrícola. 2^aed. Guaíba, RS: Agropecuária, 2001. 396p.

Documento assinado digitalmente
gov.br RENATA DE SOUZA REIS
Data: 13/12/2023 13:19:31-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profª Renata de Souza Reis


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