



Universidade Federal  
de São João del-Rei

## ZOOTECNIA

### COORDENADORIA DO CURSO DE ZOOTECNIA

#### PLANO DE ENSINO

<b>DISCIPLINA:</b> Gestão de Processos e da Qualidade de Alimentos		<b>ANO/SEMESTRE/VAGAS:</b> 1º período emergencial 2020/ 50 vagas	<b>CARÁTER:</b> Obrigatória
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 54h	<b>TEÓRICA:</b> 54 h	<b>PRÁTICA:</b> 0h	<b>REQUISITO:</b> Análise de alimentos para animais
<b>PROFESSOR:</b> Renata de Souza Reis		<b>DEPARTAMENTO:</b> DEZOO	
<b>EMENTA:</b> Controle de qualidade de ingredientes no preparo de rações para alimentação animal; Análise de pontos críticos de riscos na fabricação de rações			
<b>OBJETIVOS:</b> Fornecer subsídios ao discente, para implementação e gestão de processos de adequação e melhoria da qualidade do processamento de alimentos e rações animais			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>			
<b>1ª semana:</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>•Atividades teórica síncrona: Apresentação da disciplina. Considerações gerais sobre a produção de rações e ingredientes e parâmetros de qualidade</li><li>•Atividade teórica assíncrona: Métodos utilizados na Análise Microscópica de Ingredientes e Alimentos. (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)</li></ul>			
<b>2ª semana:</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>•Atividade teórica síncrona: Ingredientes de Origem Vegetal e Ingredientes de Origem Animal</li><li>•Atividade assíncrona: atividade avaliativa 1 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 1 e 2 (valor 1,0 ponto).</li></ul>			
<b>3ª semana:</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>•Atividades teórica síncrona: Ingredientes Minerais</li><li>•Atividade teórica assíncrona: Ingredientes Líquidos (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)</li><li>•Atividade teórica síncrona: “Spot Tests” – Análises Micro Químicas.</li><li>•Atividade assíncrona: atividade avaliativa 2 referente ao conteúdo apresentado na semana 3 (valor 1,0 ponto).</li></ul>			
<b>4ª semana:</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>•Atividades teórica síncrona: Qualidade na produção de rações</li><li>•Atividade teórica assíncrona: Recepção de ingredientes na fábrica de Ração (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)</li><li>•Atividade teórica síncrona: Armazenamento de ingredientes na fábrica de Ração</li><li>•Atividade assíncrona: atividade avaliativa 3 referente ao conteúdo apresentado na semana 4 (valor 1,0 ponto).</li></ul>			

**5ª semana:**

- Atividades teórica síncrona: Sistemas transportadores
- Atividades teórica assíncrona: Sistemas transportadores (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade teórica síncrona: Pesagem e dosagem
- Atividade teórica assíncrona: Pesagem e dosagem (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)

**6ª semana:**

- Atividade teórica síncrona: Moagem e Moinhos
- Atividades teórica assíncrona: Moagem e Moinhos (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 4 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 5 e 6 (valor 1,0 ponto).

**7ª semana:**

- Atividades teórica síncrona: Mistura e Misturadores
- Atividades teórica assíncrona: Mistura e Misturadores (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade teórica síncrona: Peletização e Peletizadoras
- Atividade teórica assíncrona: Peletização e Peletizadoras (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)

**8ª semana:**

- Atividade teórica síncrona: Extrusão, Extrusora e Expanders
- Atividade teórica assíncrona: Extrusão, Extrusora e Expanders (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 5 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 7 e 8 (valor 1,0 ponto).

**9ª semana:**

- Atividades teórica síncrona: Avaliação da produção de rações
- Atividade teórica assíncrona: Fabricação de qualidade e segurança alimentar (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade teórica síncrona: Principais riscos para o alimento seguro
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 6 referente ao conteúdo apresentado na semana 9 (valor 1,0 ponto).

**10ª semana:**

- Atividades teórica síncrona: Estudo das leis, instruções normativas e demais normas que regem o funcionamento de uma fábrica de rações e alimentos para animais assim como a fabricação de ração e alimentos para as diferentes espécies.
- Atividade teórica assíncrona: Fabricação de qualidade e segurança alimentar (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)
- Atividade teórica síncrona: Principais riscos para o alimento seguro
- Atividade assíncrona: atividade avaliativa 7 referente ao conteúdo apresentado na semana 10 (valor 1,0 ponto).

**11ª semana:**

Atividades teórica síncrona: Apresentação de um modelo de fábrica de rações e alimentos para animais, entrega de portfólio e maquete virtual referente ao tema. (valor 3 pontos)

**12ª semana:**

- Atividade assíncrona: Reposição de atividade avaliativa
- Atividade síncrona: Encerramento da disciplina

**METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:**

- A disciplina será abordada por meio de aulas expositivas em ambiente virtual.
- As aulas virtuais serão oferecidas via Google Meet ou qualquer outra plataforma de streaming, a combinar com os alunos, em caso de problemas de transmissão.
- As aulas síncronas serão oferecidas por meio de transmissões ao vivo (*Lives*) pré-agendadas, onde os alunos irão interagir com o professor por meio do chat. Será respeitado o horário previsto da disciplina.
- As aulas assíncronas serão pré-gravadas e disponibilizadas no Youtube em datas agendadas ou serão adicionados capítulos e matérias áudio-visuais ao portal didático ou outra plataforma digital que seja mais acessível ao aluno.
- Materiais didáticos complementares ao curso (apostilas, cadernos, exercícios, vídeos) serão disponibilizados no Portal Didático ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)).
- Recomenda-se aos alunos a abertura de uma conta no gmail para acesso aos recursos dos programas da plataforma Google.
- Os alunos devem manter o perfil do Portal Didático atualizado, principalmente o e-mail de contato.
- Todos os avisos e agendamentos de eventos serão comunicados por grupo de whatsapp.
- Em conformidade com a RESOLUÇÃO No 012, de 4 de abril de 2018, que institui e regulamenta procedimentos acadêmicos no âmbito dos Cursos de Graduação da UFSJ e dá outras providências; seção V, artigo 12, parágrafo 5: O docente deve disponibilizar um horário semanal de no mínimo 3 (três) horas de duração para atendimento extraclasse, para o conjunto de disciplinas sob sua responsabilidade. Assim sendo, excetuando-se o horário estipulado para as atividades síncronas das disciplinas sob minha responsabilidade no primeiro período remoto emergencial fica estipulado o horário das 15:00 às 18:00 horas das terças e quintas-feiras para atendimento aos alunos matriculas nas uc's sob minha responsabilidade.
- Os alunos deverão observar o disposto na Resolução 007/2020/CONEP.

**AVALIAÇÕES:**

- Serão realizadas sete atividades avaliativas distribuídas de forma síncrona e assíncrona durante o período emergencial remoto totalizando 10 pontos.
- Caso o aluno não tenha como realizar qualquer atividade proposta o mesmo poderá realizar a atividade de maneira assíncrona via portal didático na 12ª semana do período.

**Frequência:**

- A frequência será atestada via submissão de exercícios no Portal Didático

**BIBLIOGRAFIA:**

- ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos. 4.ed. Viçosa: Editora UFV. 2008, 596p.
- 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).
- 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.
- 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.



---

Professora Renata de Souza Reis

---

Coordenadora do Curso de Zootecnia  
Profa. Janaina Azevedo Martuscello Vieira da Cunha