



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/VAGAS: 2021/ 2 50 vagas	CARÁTER: Obrigatória
CARGA HORÁRIA: 54h	TEÓRICA: 54 h	PRÁTICA: 0h	REQUISITO: Análise de alimentos para animais
PROFESSOR: Renata de Souza Reis		DEPARTAMENTO: DEZOO	
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:

1ª semana:

- Atividades teórica síncrona: Apresentação da disciplina. Considerações gerais sobre a produção de rações e ingredientes e parâmetros de qualidade
- Atividade teórica assíncrona: Métodos utilizados na Análise Microscópica de Ingredientes e Alimentos. (Leitura de artigos científicos e vídeos correlatos publicados em mídias sociais)

2ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Ingredientes de Origem Vegetal e Ingredientes de Origem Animal
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 1 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 1 e 2 (valor 1,0 ponto).

3ª semana:

- Atividades teórica assíncrona: Ingredientes Minerais
- Atividade teórica assíncrona: Ingredientes Líquidos
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 2 referente ao conteúdo apresentado na semana 3 (valor 1,0 ponto).

4ª semana:

- Atividades teórica assíncrona: Qualidade na produção de rações
- Atividade teórica assíncrona: Recepção de ingredientes na fábrica de Ração
- Atividade teórica assíncrona: Armazenamento de ingredientes na fábrica de Ração
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 3 referente ao conteúdo apresentado na semana 4 (valor 1,0 ponto).

5ª semana:

- Atividades teórica assíncrona: Sistemas transportadores
- Atividade teórica assíncrona: Pesagem e dosagem
- Atividade teórica síncrona: atividade avaliativa 4 referente ao conteúdo apresentado na semana 5 (valor 1,0 ponto).

6ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Moagem e Moinhos
- Atividades teórica assíncrona: Mistura e Misturadores
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 5 referente ao conteúdo apresentado na semana 6 (valor 1,0 ponto).

7ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Peletização e Peletizadoras
- Atividade teórica assíncrona: Extrusão, Extrusora e Expanders
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 6 referente ao conteúdo apresentado na semana 7 (valor 1,0 ponto).

8ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Gestão da qualidade em fabricas de ração
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 7 referente ao conteúdo apresentado na semana 8 (valor 1,0 ponto).

9ª semana:

- Atividades teórica assíncrona: Avaliação da produção de rações
- Atividade teórica assíncrona: Fabricação de qualidade e segurança alimentar
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 8 referente ao conteúdo apresentado na semana 9 (valor 1,0 ponto).

10ª e 11ª semanas:

- Atividades teórica assíncrona: 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 síncrona: atividade avaliativa 9 referente ao conteúdo apresentado nas semanas 10 e 11 (valor 1,0 ponto).

12ª e 13ª semanas:

- 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 1,0 ponto).

14ª semana:

- Atividade síncrona: Reposição de atividade avaliativa

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

- As aulas síncronas serão oferecidas via Google Meet ou qualquer outra plataforma de streaming, a combinar com os alunos, em caso de problemas de transmissão. A plataforma Padlet será utilizada como recurso para dinamização das atividades síncronas.
- O link para acesso à aula será enviado via portal didático da UFSJ ou grupo de whatsapp composto pelos alunos matriculados na disciplina. Em caso de problemas de transmissão, outra plataforma/aplicativo, a combinar, poderá ser utilizada. Será respeitado o horário previsto da disciplina, determinado pela Coordenação de Curso.

- A câmera e o microfone deverão ser abertos sempre que solicitado pela professora.
- Não será permitida a gravação de áudio e/ou vídeo durante a atividade síncrona.
- Materiais didáticos do curso (apostilas, cadernos, exercícios, vídeos) serão disponibilizados no Portal Didático (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.
- Fica estipulado o horário das 15:00 às 18:00 horas das terças e quintas-feiras para atendimento, via google meet e whatsapp aos alunos matriculas nas uc's sob minha responsabilidade.

AVALIAÇÕES E FREQUÊNCIA:

- A pontuação final da disciplina será distribuída em 10 atividades síncronas, de igual peso, disponibilizadas ao longo de período emergencial, totalizando 10 pontos.
- O estudante que obtiver nota 6 ou superior será aprovado. O estudante que obtiver nota inferior a 6 realizará prova oral síncrona substitutiva, em escala de horário previamente definida pela professora, envolvendo todo conteúdo da disciplina. Na avaliação substitutiva, o aluno deverá obter nota mínima de 6 pontos para aprovação.
- Em caráter excepcional, a entrega/realização de avaliações poderão ser reagendadas por ocasião de eventuais problemas de rede.
- A frequência será computada pela execução das atividades propostas, devendo o estudante concluir 75% destas, nas datas previstas, para ser considerado frequente.

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



Emitido em 2021

PLANO DE ENSINO Nº 456/2021 - PIPAUS (13.35)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 21/07/2021 17:56)

RENATA DE SOUZA REIS

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

PIPAUS (13.35)

Matrícula: 2065994

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **456**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **21/07/2021** e o código de verificação: **99a6d5646c**