

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE TAQUARITINGA

ANO	PLANO DE ENSINO
2013	2º SEMESTRE DE 2013

CÓDIGO	DEPARTAMENTO
31	AGRONEGÓCIO

CÓDIGO	DISCIPLINA
3180	PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL II

CÓDIGO	PROFESSOR RESPONSÁVEL
	ROBERTO HIROCHI OKADA

CARGA HORÁRIA			DISTRIBUIÇÃO DAS AULAS		
SEMANAS	X AULAS/SM	= TOTAL	= TEÓRICAS +	PRÁTICAS +	AValiação
20	02	40	32	0	8

E M E N T A

Instalações agroindustriais. Produtividade. Higiene e boas práticas de fabricação. A água e os efluentes da agroindústria. Estudos de casos de processos agroindustriais com o objetivo de levantamento temático a ser trabalhado no projeto agroindustrial.

OBJETIVOS

Avaliar e propor melhorias de processos para ganhos de produtividade na agroindústria.

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2013	2º SEMESTRE DE 2013	3180

PROGRAMA		
Nº Semana Letiva	Data	Conteúdo
1	01/08	Apresentação do professor, da disciplina, do conteúdo programático, da metodologia de ensino, da bibliografia e dos critérios de avaliação.
2	08/08	Estrutura e composição das frutas cítricas. Industrialização Instalações indústria processamento de sucos cítricos. Processos produção suco cítricos.
3	15/08	Industrialização Instalações indústria processamento de sucos cítricos. Processos produção suco cítricos. Processos dos subprodutos.
4	23/08	Industrialização Instalações indústria processamento de sucos cítricos. Processos produção suco cítricos. Processos dos subprodutos.
5	29/08	Sistemas de produção
6	05/09	PCP Planejamento e controle produção
7	12/09	Planejamento Agregado
8	19/09	Lay out
9	26/09	Lay out
10	03/10	Prova bimestral
11	10/10	Sistema Just in Time e Kanban
12	17/10	Sistema Just in Time e Kanban
11	24/10	Fmea
12	31/10	Exercício fmea
13	07/11	Balanced Scorecard (BSC):
14	14/11	Benchmarking
15	21/11	Prova 2º bimestre
16	28/11	Estudos de casos de processos de produção de uma agroindústria com o objetivo de levantamento temático a ser trabalhado no projeto agroindustrial.
17	05/12	Participação em bancas examinadoras.
18	12/12	<i>Participação em bancas examinadoras.</i>
19	19/12	<i>Encerramento</i>

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2013	2º SEMESTRE DE 2013	3180

METODOLOGIA

1. Aulas expositivas (quadro negro, retroprojektor ou datashow);
2. Exercícios em sala de aula e de estudo de casos (individual ou em duplas);
3. Trabalhos de pesquisa externamente a sala de aula e/ou seminários; e
4. Trabalhos no término das aulas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

03/10	<p>1º Bimestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prova escrita: Peso 7 • Trabalhos: Peso 2 • Participação/assiduidade: Peso 1 • NOTA 1 = Prova + Trabalho + Participação 								
21/11	<p>2º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prova escrita: Peso 7 • Trabalhos: Peso 2 • Participação/assiduidade: Peso 1 • NOTA 2 = Prova + Trabalho + Participação <p>Média Final (MF) = (NOTA 1 + NOTA 2)/2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprovação: MF ≥ 6.0 <p>O aluno deve ter presença igual ou superior a 75 % para ser aprovado.</p> <p>Conceitos:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">E = Excelente</td> <td>9,0 ≤ MF ≤ 10,0</td> </tr> <tr> <td>A = Bom</td> <td>8,0 ≤ MF < 9,0</td> </tr> <tr> <td>B = Suficiente</td> <td>6,0 ≤ MF < 8,0</td> </tr> <tr> <td>C = Insuficiente</td> <td>MF < 6,0</td> </tr> </table> <p>F = Reprovação por Falta</p>	E = Excelente	9,0 ≤ MF ≤ 10,0	A = Bom	8,0 ≤ MF < 9,0	B = Suficiente	6,0 ≤ MF < 8,0	C = Insuficiente	MF < 6,0
E = Excelente	9,0 ≤ MF ≤ 10,0								
A = Bom	8,0 ≤ MF < 9,0								
B = Suficiente	6,0 ≤ MF < 8,0								
C = Insuficiente	MF < 6,0								

ANO	PLANO DE ENSINO	CÓDIGO
2013	2º SEMESTRE DE 2013	3180

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: Teoria e Prática**, 4ed. Viçosa: UFV, 2008.

BATALHA, Mario Otávio. **Gestão Agroindustrial V 1 - GEPAI**. Atlas, 2007.

BATALHA, Mario Otávio. **Gestão Agroindustrial V 2 - GEPAI**. Atlas, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CITROSUCO PAULISTA - Site corporativo da empresa. Disponível em: <www.citrosuco.com.br>

SILVA, Luís Felipe Prada; MACHADO, Paulo Fernando. **O uso da Polpa Cítrica Peletizada na alimentação de Ruminantes**. Piracicaba: USP, 1998.

VELLOSO, Lício. **Uso da Polpa Cítrica na Alimentação Animal**. São Paulo: USP, 1985.

GEA WIEGAND, fabricante de equipamentos de evaporação, cristalização, destilação e microfiltração. Disponível em: <www.gea-wiegand.com>

FUNDECITRUS- FUNDO DE DEFESA DA CITRICULTURA. Disponível em: <www.fundecitrus.com.br>

ABECITRUS: Associação brasileira dos exportadores de cítricos. Abecitrus, São Paulo, 2003. Disponível em: <<http://www.abecitrus.com.br/historia.html>>

CITROTEC – Manual de operação: Secador de Bagaço Cítrico. Empresa fabricante de equipamentos como evaporadores, centrífugas, secadores etc. Disponível em: <www.citrotec.com.br>

CORRÊA, H.L. **Planejamento, programação e controle da produção**. São Paulo: Atlas, 2001.

GAITHER, N. **Administração da produção e operações**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

JOHNSTON, R. **Administração da produção**, São Paulo, Ed. Atlas, 2002.

MARTINS, G. **Administração da produção**, São Paulo: Saraiva, 2000.

SLACK, N. **Administração da produção**. São Paulo: Atlas, 2002.