

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

Centro de Ciências Agrárias
Departamento de Fitotecnia
Matérias Primas Agropecuárias (FIT 5301)

**Plano de Ensino - SEMESTRE 2018/02****I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:**

Código	Nome da disciplina	Nº de horas-aula semanais	Total de horas-aula semestrais
FIT 5301	Matérias Primas Agropecuárias	03	54

II. HORÁRIO**TURMAS TEÓRICAS****TURMAS PRÁTICAS**

Segunda-feira - 07:30 as 10:10

III. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

Prof^a. Rosete Pescador (responsável pela disciplina)
Prof. Rubens Onofre Nodari

IV. CURSO(S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Engenharia de Alimentos

V. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Despertar o senso crítico no discente sobre as relações entre o processo de produção de matérias-primas agrícolas e o processo industrial de produção de alimentos, evidenciando a interdependência entre estes, quando se objetiva a produção racional de alimentos de qualidade.

VI. EMENTA

Nomenclatura dos produtos agropecuários; Fontes de produção e mercados de consumo; Características agrônômicas das culturas; Principais pragas e moléstias dos produtos; Princípios de fisiologia; Criação de animais; Economia e planejamento da produção agropecuária; Morfologia e classificação comercial; Embalagens e transporte de matérias-primas.

VII. METODOLOGIA DE ENSINO/DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Aulas teóricas expositivas - audiovisual, dialogadas

Seminários

Provas teóricas

Aulas práticas: visitação às áreas de produção vegetal no Centro de Ciências Agrárias e na Fazenda Experimental da Ressacada (Bairro Tapera)

VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação dos estudantes será feita a partir de:

- Duas provas escritas = peso 70%
- Seminários = peso 30%
- Uma prova de recuperação

Resolução 017/CUN/97 e normas do departamento de Fitotecnia

1. O aluno que por motivo justificado faltar ou deixar de realizar alguma avaliação prevista no plano de ensino deverá formalizar o pedido de avaliação junto à chefia do Departamento de Fitotecnia de acordo com a Resolução 017/CUN/97. Os motivos justificáveis são: **a)** Doença do acadêmico ou de familiares de primeiro grau com atestado médico; **b)** Participação em Congresso com comprovação através de certificado; **c)** Participação em projetos de pesquisa e extensão que exijam viagens que deverão ser comprovadas pelo Prof. Coordenador do projeto.

2. Para casos de reavaliação de prova, esta será feita de acordo com a resolução 017/Cun/97.

IX. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E CRONOGRAMA DAS AULAS TEÓRICAS		
Nº da aula	Data	Conteúdo programático
Aula 1	30/07/2018	Apresentação da disciplina.
Aula 2	06/08/2018	Reflexões sobre Agricultura e Alimentação e suas interfaces. Prof. Nodari
Aula 3	13/08/2018	Introdução à Matérias Primas Agropecuárias e Diretrizes para obtenção de matéria prima de qualidade. Prof. Nodari
Aula 4	20/08/2018	Qualidade da matéria prima: Fatores que afetam a conservação das matérias primas. Métodos de conservação das matérias primas agropecuárias
Aula 5	27/08/2018	Visita aos telados e estufa, produção hidropônica e plantas de lavoura
Aula 6	03/09/2018	Produção vegetal: frutas (maçã, pêsego, uva e morango) e hortaliças (tomate, milho verde, hortaliças de raízes e bulbos, hortaliças de folhas e flores): sistema produtivo, colheita, fisiologia pós colheita transporte e composição química.
Aula 7	10/09/2018	Fisiologia Vegetal e Fisiologia Pós-colheita.
Aula 8	17/09/2018	Produção vegetal: matérias primas oleaginosas e proteicas (soja, girassol e feijão) e estimulantes (café, cacau e erva mate): sistema produtivo, colheita, transporte e composição química.
Aula 9	24/09/2018	Produção vegetal: matérias primas amiláceas (mandioca, milho, trigo, arroz e cevada) e sacarinas (cana-de-açúcar): sistema produtivo, colheita, transporte e composição química.
Aula 10	01/10/2018	Prova I.
Aula 11	08/10/2018	Apresentação dos seminários: métodos de conservação, controle de qualidade e produtos obtidos.
Aula 12	15/10/2018	Apresentação dos seminários: métodos de conservação, controle de qualidade e produtos obtidos.
Aula 13	22/10/2018	Apresentação dos seminários: métodos de conservação, controle de qualidade e produtos obtidos.
Aula 14	29/10/2018	Produção animal: bovinos de corte, ovinos, suínos e aves de corte: sistema produtivo, transporte, abate e composição química.
Aula 15	05/11/2018	Produção animal: aves de postura, piscicultura, apicultura e bovinos de leite: sistema produtivo, transporte, coleta/abate e composição química.
Aula 16	12/11/2018	Apresentação dos seminários: abate e controle de qualidade de carcaças (para carnes), controle de qualidade para ovos, mel e leite, métodos de conservação e produtos obtidos. Prof. Nodari
Aula 17	19/11/2018	Prova II. Prof. Nodari
Aula 18	26/11/2018	Prova de Recuperação.
X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura obrigatória):		19/
CARVALHO, N.M.; NAKAGAWA, J. Sementes: ciência, tecnologia e produção. 4ª ed. FUNEP. Jaboticabal, SP. 2000. 588p.		26/
CASTRO, P.R.; FERREIRA, S.O.; YAMADA, T. Ecofisiologia da produção agrícola. Piracicaba: POTAFOS, 1987. 249p.		
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.		
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1989. 652p.		
GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.		
LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. Edgard Blucher, 2010, 424p.		
XI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		26/
1. http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/		26/
2. http://www.agricultura.gov.br/		12/
ESTE PLANO DE ENSINO ESTÁ SUJEITO A ALTERAÇÕES AO LONGO DO SEMESTRE		19/
		26/