

		UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA			
PLANO DE ENSINO SEMESTRE 2025/02					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS	
		TEÓRICOS	PRÁTICOS		
FIT5301	Matérias Primas Agropecuárias	3	0	54	
I. HORÁRIO - Segunda-feira - 07:30 as 10:10 – Sala 107 do Prédio da Fitotecnia, Setor do Curso de Pós Graduação em Agroecossistemas/CCA.					
TURMAS TEÓRICAS – CCA			TURMAS PRÁTICAS – CCA		
1			0		
II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S): Willame dos Santos Candido – Responsável					
III. PRÉ-REQUISITO(S): Não há.					
IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA Curso de Engenharia de Alimentos					
V. EMENTA Nomenclatura dos produtos agropecuários; Fontes de produção e mercados de consumo; Características agrônomicas 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.					
VI. OBJETIVOS 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.					
VII. METODOLOGIA DE ENSINO Aulas expositivas (teóricas): exposição dos conteúdos explicitados no cronograma, com uso de apresentações e quadro branco. Os estudantes serão incentivados a participarem das aulas, por meio de perguntas e resolução de problemas. As aulas teóricas totalizam 54h no semestre. Atividade avaliativa: Realização de dois seminários e revisão sobre os assuntos apresentados. Prova: Duas provas serão realizadas ao longo do semestre. Consulta ao professor: o professor estará disponível para consultas nos seguintes horários: nas quartas-feiras, das 08h – 12h e das 13h – 17h. Horários adicionais podem ser agendados por meio de e-mail (willame.candido@ufsc.br). O local é a minha sala (Willame dos Santos Candido), no prédio do Departamento de Fitotecnia, 2º Andar.					
VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO O conceito final do estudante será construído com base no seminário (peso 30%) e em duas provas (peso 70%). O exercício avaliativo será composto pela: i) apresentação individual de um seminário sobre uma matéria prima vegetal e animal produzida pela indústria; ii) entrega de uma revisão sobre o assunto apresentado. Média final = (seminário+revisão x 0,30) + (média provas x 0,70) Nova avaliação (Recuperação): conforme a Resolução 017/CUN/97, o estudante com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação no final do semestre. A recuperação versará sobre todo o conteúdo do semestre. Resolução 017/CUN/97 e outras informações: - 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, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis. 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. - Havendo discordância quanto ao valor atribuído à avaliação, o aluno poderá formalizar pedido de revisão de					

prova junto à secretaria do Departamento de Fitotecnia, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado.

3. Atividades com cópias ou plágios terão nota 0 (zero) atribuída.
4. Será obrigatória a frequência às atividades correspondentes da disciplina, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) das mesmas (Resolução 017/CUn/1997). A frequência será aferida nas aulas teóricas.
5. A nota mínima para aprovação na disciplina é 6,0 (Resolução 017/CUn/1997). Calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.
6. Este plano de ensino poderá sofrer ajustes ao longo do semestre. Toda e qualquer possível alteração será informada e debatida com os estudantes em tempo hábil.

IX. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Data	Aula	Semana	Conteúdo Programático
11/08	Teórica 01	01	Apresentação do Plano de Ensino / Fundamentos da Agricultura na produção de matérias primas; Contribuições do melhoramento genético e biotecnologia de plantas e animais; Tipos e agrupamentos de matérias primas.
18/08	Teórica 02	02	Introdução às Matérias-Primas Agropecuárias; Diretrizes para Obtenção de Matéria-Prima de Qualidade.
25/08	Teórica 03	03	Métodos de conservação das matérias-primas agropecuárias.
01/09	Teórica 04	04	Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças / Cultivo de Frutas (sistemas produtivos, composição química, colheita, fisiologia da maturação no pós colheita, conservação, embalagem e transporte).
08/09	Teórica 05	05	Cultivo de hortaliças (sistemas produtivos, composição química, colheita, fisiologia da maturação no pós-colheita, conservação, embalagem e transporte).
15/09	Teórica 06	06	Cultivo de plantas medicinais (sistema produtivo, composição química, colheita, fisiologia pós-colheita, conservação, embalagem e transporte).
22/09	Teórica 07	07	Cultivo de grãos (sistema produtivo de grãos amiláceos, oleaginosos e proteicos, composição química, colheita, fisiologia pós-colheita armazenamento e transporte).
29/09	Teórica 08	08	Cultivo de raízes (sistema produtivo de raízes, composição química, colheita, fisiologia pós-colheita, conservação, embalagem e transporte).
06/10	Teórica 09	09	<i>Seminário da primeira atividade avaliativa com um produto alimentar oriundo de uma matéria prima vegetal (origem, pós-colheita, processamento, armazenamento, conservação, avaliações e oportunidades de melhoria) e entrega da revisão.</i>
13/10	Teórica 10	10	SEPEX 2025 – 22ª Semana de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação
20/10	Avaliação	11	Primeira avaliação
27/10	Teórica 11	12	Dia não letivo
03/11	Teórica 12	13	Produção de Aves (Sistemas de criação de Aves para produção de carne e ovos; raças, composição química, abate (para carnes), embalagem, armazenamento e transporte). Produção de Pescados (Sistemas de criação de Pescados para produção de carne e produtos, composição química, abate, embalagem, armazenamento e transporte).
10/11	Teórica 13	14	Produção de Abelhas (Sistemas de produção Apícola, espécies, manejo, extração de produtos apícolas e composição química, embalagem e armazenamento).
17/11	Teórica 14	15	Produção de Bovinos (Sistemas de criação e raças de Bovinos para produção de carne e leite, composição química, abate, embalagem, armazenamento e transporte). Produção de Suínos (Sistema de criação, produção de carne, embalagem e armazenamento).
24/11	Teórica 15	16	<i>Seminário da atividade avaliativa com um produto alimentar oriundo de uma matéria prima animal (origem, pós-abate, processamento,</i>

			<i>avaliações e oportunidades de melhoria) e entrega de revisão.</i>
01/12	Avaliação	17	Segunda avaliação
08/12	Avaliação	18	Prova de recuperação
X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
1. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. 1ª ed. Editora Koogan, 2011. 301p. 2. LIMA, U. A. Matérias-Primas dos Alimentos. 1 ed. São Paulo: Blucher, 2010. 402p. 3. CARVALHO, N.M.; NAKAGAWA, J. Sementes: ciência, tecnologia e produção. 4ª ed. FUNEP.Jaboticabal, SP. 2000. CASTRO, P.R.; FERREIRA, S.O.; YAMADA, T. Ecofisiologia da produção agrícola. Piracicaba, 1987. 249p. 4. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio.2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p. 5. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1989. 652p. 6. GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.			
XI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
1. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e práticas. Tradução Florência Cladera Oliveira et al. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 2. LIMA, Urgel de Almeida. Agroindustrialização de Frutas. 2. ed. Editora Fealq. 164 p. 3. MUNIZ, J.N.; STRINGHETA, P.C. Alimentos Orgânicos: Produção, Tecnologia e Certificação. Editora UFV, 2003. 4. MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2007.			
XII. BIBLIOGRAFIA DIGITAL			
5. A bibliografia básica e complementar será indicada nos slides das aulas, acessível na Biblioteca setorial do CCA e/ou no Moodle da disciplina.			