

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

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

**Plano de Ensino - SEMESTRE 2021/01-Pandemia****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 (Sala Virtual – Plataformas Moodle - RNP e Google meet, a ser previamente informada)

**III. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)**

Prof. Rubens Onofre Nodari (responsável pela disciplina)

Colaboradores Profa. Rosete Pescador, Profª. Cristina M. Ribas dos Santos, Professores e Técnicos convidados

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

Curso de Engenharia de Alimentos

**V. OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Despertar o senso crítico do 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 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.

**VII. METODOLOGIA DE ENSINO/DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA**

**Atividades Síncronas:** Serão ministradas aulas na Sala Virtual, com duração de 1 a 2 horas, sobre os temas especificados na Matriz Instrucional (abaixo), totalizando aproximadamente 27 horas-aula.

**Atividades Assíncronas:** Serão disponibilizados artigos, capítulos de livros e outros documentos didáticos como sugestão de leitura, totalizando aproximadamente 27 horas aula.

**Registro da frequência:** se dará durante as aulas síncronas (através da presença virtual e ou plataforma virtual, do chamamento ou entrega de trabalhos e a cada atividade avaliativa entregue no prazo determinado). O somatório destas modalidades de registro de frequência deve compor, no mínimo, 75% da carga horária total da disciplina, conforme **Resolução 017/CUN/97/UFSC**.

**OBS1:** O plano de ensino ajustado, os materiais das aulas teóricas síncronas e assíncronas (slides, artigos científicos, livros digitais, outros), os avisos e a Sala Virtual serão enviados via Moodle.

Material da aula: slides, artigos, links para documentos científicos, vídeos, outros.

- Aula por videoconferência

- Forma sincrônica - 1 a 2 horas aula por vídeo conferência em todas as aulas, às segundas feiras, com início as 07: 30 h, exceto quando há atividade avaliativa, conforme explicitado no de Cronograma de aulas – A aula será gravada e disponibilizada quando a plataforma Moodle for utilizada.

- Forma assíncrona - As demais atividades serão no horário que o estudante estabelecer, de forma assíncrona.

**VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

A avaliação dos estudantes será feita a partir de:

- a) Duas provas escritas = peso 70%
- b) Seminários = peso 20%
- c) Outras Atividades avaliativas = peso 10%
- c) Avaliação de recuperação

**OBS-1:** As atividades avaliativas teóricas serão enviadas via Moodle, com início **no horário da aula**, e terão o **prazo estabelecido** para cada atividade a ser devolvida na Plataforma Moodle, **assinadas digitalmente** pelo aluno.

**OBS-2:** Se alguma atividade avaliativa for enviada fora do prazo estipulado, não será considerada, ficando o aluno com zero (0,0) na referida avaliação.

**OBS- 3:** As notas de cada atividade avaliativa serão publicadas no Moodle.

#### **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, 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.

2. 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. Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

#### **IX. CRONOGRAMA AJUSTADO**

14/06/2021 - Reflexões sobre Agricultura e Alimentação e suas interfaces - Tipos e agrupamentos de matérias primas, Efeitos da domesticação e do melhoramento genético de plantas e animais, O uso das modernas biotecnologias no desenvolvimento de novas variedades e raças.

21/06/2021 - Introdução à Matérias Primas Agropecuárias e Diretrizes para obtenção de matéria prima de qualidade - Principais características das matérias primas produzidas pelos distintos Sistemas Agrícolas (tradicional, orgânico, agroecológico, convencional)

28/06/2021 - Qualidade da matéria prima: Fatores que afetam a conservação das matérias primas. Métodos de conservação das matérias primas agropecuárias - Princípios e principais Fatores que afetam a conservação das matérias primas. Métodos de conservação das matérias primas

05/07/2021 - Produção Vegetal: Frutas e hortaliças - Frutas (maçã, pêssego, uva e morango) e hortaliças (tomate, milho verde, hortaliças de raízes e bulbos, hortaliças de folhas e flores): sistema produtivo, colheita, fisiologia pós colheita e composição química.

12/07/2021 - Fisiologia Pós colheita de Frutas e Hortaliças - Fisiologia Vegetal e Fisiologia Pós-colheita de Frutas e hortaliças

19/07/2021 - Produção vegetal: oleaginosas e proteicas e estimulantes - Matérias primas oleaginosas e proteicas (soja, girassol e feijão) e estimulantes (café, cacau e erva mate): sistema produtivo, colheita, transporte e composição química

26/07/2021 - Produção vegetal: amiláceas e proteicas e sacarinas - Matérias primas amiláceas (mandioca, milho, trigo, arroz e cevada) e sacarinas (cana-de-açúcar): sistema produtivo, colheita, transporte e composição química.

02/08/2021 - Atividade Avaliativa: Prova 1 - Questionário a ser respondido no Moodle

09/08/2021 - Apresentação dos seminários a serem ministrados pelos alunos sobre Matérias Primas vegetais -

Características, pontos de controle de qualidade, vulnerabilidade entre a fase e colheita e o processamento de matérias primas vegetais, produtos obtidos e métodos de conservação.

16/08/2021 - Produção Animal - Bovinos e ovinos de corte e de leite: sistema produtivo, raças, transporte, abate e características da carne e do leite

23/08/2021 - Produção animal - Suínos e aves de corte: sistema produtivo, transporte, abate e características da carne, produtos.

30/08/2021 - Produção animal – Apicultura: espécies, sistema produtivo, características dos produtos.

13/09/2021 - Apresentação dos seminários sobre Matérias Primas animais - Abate e controle de qualidade de carcaças (para carnes), pontos cruciais de controle de qualidade para ovos, mel e leite, métodos de conservação e produtos obtidos

20/09/2021 - Atividade Avaliativa: Prova 2 - Questionário a ser respondido no Moodle

27/09/2021 - Atividade Avaliativa: Recuperação - Questionário a ser respondido no Moodle

#### **X. BIBLIOGRAFIA DIGITAL**

Será disponibilizada pelos professores ao longo do semestre.

#### **X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura obrigatória):**

CARVALHO, N.M.; NAKAGAWA, J. **Sementes: ciência, tecnologia e produção**. 4ª ed. FUNEP. Jaboticabal, SP. 2000. 588p.  
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**

1. <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/>
2. <http://www.agricultura.gov.br/>

**ESTE PLANO DE ENSINO ESTÁ SUJEITO A ALTERAÇÕES AO LONGO DO SEMESTRE**