

	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Centro de Ciências Agrárias Departamento de Fitotecnia Matérias Primas Agropecuárias (FIT 5301)		
Plano de Ensino - SEMESTRE 2024/1			
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. 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 Aula prática: visitação às áreas de produção vegetal na Fazenda Experimental da Ressacada (Bairro Tapera)			
VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO			
A avaliação dos estudantes será feita com base em: a) Duas provas escritas = peso 70% b) Seminários = peso 30%			
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.			
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. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E CRONOGRAMA DAS AULAS TEÓRICAS

Data	Conteúdo programático
04/03/24	Apresentação da disciplina. 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.
11/03/24	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).
18/03/24	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.
25/03/24	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.
01/04/24	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.
08/04/24	Produção Vegetal: Frutas e hortaliças - 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 e composição química. Fisiologia Pós colheita de Frutas e Hortaliças - Fisiologia Vegetal e Fisiologia Pós-colheita de Frutas e hortaliças.
15/04/24	Aula Prática 1: visita às áreas de produção vegetal do Centro de Ciências Agrárias.
22/04/24	Prova I
29/04/24	Apresentação dos seminários: Matérias Primas vegetais - Características, pontos de controle de qualidade, vulnerabilidade entre a fase e colheita e o processamento de matérias primas vegetais, produtos obtidos, métodos de conservação e produtos obtidos.
06/05/24	Apresentação dos seminários: Matérias Primas vegetais - Características, pontos de controle de qualidade, vulnerabilidade entre a fase e colheita e o processamento de matérias primas vegetais, produtos obtidos, métodos de

	conservação e produtos obtidos.
13/05/24	Produção animal - Suínos e aves de corte: sistema produtivo, transporte, abate e características da carne, produtos. Apresentação dos seminários.
20/05/24	Produção animal: Bovinos e ovinos de corte e de leite: sistema produtivo, raças, transporte, abate e características da carne e do leite. Apresentação dos seminários.
27/05/24	Produção animal: Piscicultura: sistema produtivo, transporte, conservação, produtos e composição química.
03/06/24	Produção animal: Apicultura: sistema produtivo, transporte, conservação, produtos e composição química.
10/06/24	Apresentação dos seminários: 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.
17/06/24	Prova II
24/06/24	Prova de Recuperação
<p>CARVALHO, N.M.; NAKAGAWA, J. Sementes: ciência, tecnologia e produção. 4ª ed. FUNEP. Jaboticabal, SP. 2000. 588p.</p> <p>CASTRO, P.R.; FERREIRA, S.O.; YAMADA, T. Ecofisiologia da produção agrícola. Piracicaba: POTAFOS, 1987. 249p.</p> <p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1989. 652p.</p> <p>GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.</p> <p>LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. Edgard Blucher, 2010, 424p.</p>	
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	

Apresentação da disciplina 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.