

Fermentações Industriais

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30153	Fermentações Industriais	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Engenharia Bioquímica				
Oferta	9º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre os processos fermentativos industriais. Caracterizar, utilizar e controlar os processos realizados por microrganismos fermentadores na indústria de fermentações.					
Ementa					
Processos fermentativos (tipos de fermentação e fermentadores). Modo de operação de biorreatores. Pré e pós-tratamentos: esterilização e assepsia industrial. Produção de biomassa. Produção de alcoóis. Produção de solventes. Produção de ácidos. Produção de polissacarídeos. Produção de antibióticos. Produção de vitaminas. Produção de enzimas. Produção de alimentos fermentados. Transformações de esteroides. Recuperação de produtos.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U. A. AQUARONE. Biotecnologia Industrial: fundamentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001, v.1. 2) LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W. Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001, v.3. 3) AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001, v.4. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) WARD, O. P; REBOLLAR, M. C. Biotecnologia de la fermentación. Zaragoza: Acribia, 1989. 2) LEHNINGER, et al. Princípios de Bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006. 3) COELHO, M. A. Z.; SALGADO, A. M.; RIBEIRO, B. D. Tecnologia enzimática. Petrópolis: EPUB, 2008. 4) STANBURY, P. F.; WHITAKER, A.; HALL, S. J. Principles of fermentation technology. Oxford: Pergamon Press, 1995. 5) BON, I. et al. Enzimas em biotecnologia: produção, aplicações e mercado. Rio de Janeiro: Interciência, 2008. 					

Gestão da Qualidade no Agronegócio

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Gestão da Qualidade no Agronegócio	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Engenharia Econômica e Administração				
Oferta	9º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Proporcionar aos alunos o conhecimento dos princípios do gerenciamento da produção no agronegócio.					
Ementa					
Introdução à Gestão da Qualidade no Agronegócio. Qualidade: histórico e conceitos básicos. As principais ferramentas para a operacionalização do gerenciamento da qualidade. Aspectos humanos e estratégicos do gerenciamento da qualidade. Implementação e avaliação de planos e programas da qualidade. Gerenciamento de Tecnologia e Inovação de Sistemas Agroindustriais; Qualidade dos sistemas de gerenciamento; Gerenciamento pelas diretrizes; gerenciamento por processos; gerenciamento da rotina. Gestão da Qualidade em serviços. Gestão do Conhecimento e Inovação.					
Bibliografia					
Básica					
1) CORRÊA, H, GIANESI, I. E CAON, M. Planejamento, Programação e Controle da Produção. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2001.					
2) CORRÊA, H., CORRÊA, C. Administração da Produção e Operações. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2007.					
3) MARTINS, P. G.; LAUGENI, F. P. Administração da Produção. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2006.					
Complementar					
1) DORNIER, P. et al. Logística e Operações Globais. São Paulo: Atlas, 2000.					
2) GAITHER, N.; FRAZIER, G. Administração da Produção e Operações. 8 ed. São Paulo: Pioneira-Thomson Learning, 2002.					
3) HEIZER, J. E RENDER, B. Administração de Operações: Bens e Serviços. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.					
4) OISHI, M. TIPS: Técnicas Integradas na Produção e Serviços. São Paulo: Pioneira, 1995.					
5) STENVENSON, W. Administração das Operações de Produção. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.					

Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30152	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Não Possui				
Oferta	9º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Viabilizar o acesso do aluno às recentes novidades do meio científico e profissional, que não estão contempladas nas disciplinas fixas do Programa, permitindo ao aluno uma a formação profissional atual em Engenharia de alimentos.					
Ementa					
Sugerida pelo Docente ou grupo de Docentes que irá(ão) ministrar a disciplina para atender uma necessidade específica dos Discente ou grupo de Discentes, de maneira que abordem tópicos atuais para a formação do profissional da Engenharia de Alimentos não constantes nas disciplinas fixas do Programa; devendo receber aprovação pelo Conselho do Departamento.					
Bibliografia					
Variável de acordo com o assunto abordado, indicada pelo Docente ou grupo de Docentes responsáveis pela disciplina.					

Secagem e Armazenamento de Grãos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30144	Secagem e Armazenamento de Grãos	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Matérias-Primas Agropecuárias				
Oferta	9º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Capacitar o aluno a identificar e descrever os princípios da secagem e armazenamento de grãos, sistemas de secagem, tipos de secadores e as alterações da qualidade dos grãos na secagem, bem como os sistemas de termometria e aeração utilizados no armazenamento de grãos.					
Ementa					
Importância e princípios da secagem de grãos. Tipos de secadores. Processos de secagem e as alterações que o grão pode sofrer na estrutura e qualidade. Simulação de secagem. Sistema de termometria e aeração. Introdução à armazenagem de produtos agrícolas. Características dos grãos armazenados. Conservação das propriedades e da qualidade do grão armazenado. Tipos de armazenagem. Fatores que afetam na deterioração de grãos armazenados. Conservação das propriedades e da qualidade do grão armazenado.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) LORINI, L.; MIIKE, L. H.; SCUSSEL, V. M. Armazenagem de grãos. 2ª Ed. Campinas: Instituto Bio Geneziz, 2018. 1032 p. 2) SILVA, J. S., ed. Secagem e armazenagem de produtos agrícolas. Viçosa: Editora Aprenda Fácil, 2008. 560p. 3) COSTA, E. C. Secagem Industrial. São Paulo: Blucher, 2007. 177p. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) ELIAS, M. C. Secagem e armazenamento de grãos de milho e de sorgo na propriedade rural. In: PARFITT, J. M. B. Produção de milho e sorgo em várzea. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2000. p. 107-146. (Documentos, 74). 2) FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. Tradução de F. C. Oliveira et al. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. 3) ATHIÉ, I.; PAULO, D. C. Insetos de grãos armazenados: aspectos biológicos e identificação. 2ª Ed. São Paulo: Varela, 2002. 244 p. 4) LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. Armazenamento de Hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2001. 242 p. 5) PUZZI, D. Abastecimento e Armazenagem de grãos. Campinas: Inst. Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. 664p. 					

Empreendedorismo em Cadeias Agroindustriais

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30136	Empreendedorismo em Cadeias Agroindustriais	2	40	–	40
Pré-Requisitos	Engenharia Econômica e Administração				
Oferta	9º Semestre	Tipo	Optativa		
Objetivo Geral					
Tornar o discente capacitado quanto aos procedimentos para novos investimentos agroindustriais.					
Ementa					
Empreendedorismo. Fases do processo empreendedor. Características do empreendedor. Tendências de mercado para o setor de alimentos. Pesquisa de Mercado. Pesquisa de Marketing. Plano de negócios. Viabilidade técnica e econômica de um novo empreendimento agroindustrial.					
Bibliografia					
Básica					
1) ARAÚJO, M. J. Fundamentos de agronegócios. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2005.					
2) DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo - Transformando Ideias em Negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2008.					
3) BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2009.					
Complementar					
1) BERNARDI, L. A. Manual de Empreendedorismo e Gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. Rio de Janeiro: Atlas, 2002.					
2) NEVES, M. F. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos. São Paulo: Atlas, 2003.					
3) MEREDITH, J. K.; MANTEL, S. J. Administração de projetos: uma abordagem gerencial. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.					
4) SILVA, C. A. B. da; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Vol. 1. Viçosa: Ed. da UFV, 2003.					
5) SILVA, C. A. B. da; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Vol. 2. Viçosa: Ed. da UFV, 2003.					