



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

PLANO DE CURSO ADAPTADO AO ENSINO REMOTO EMERGENCIAL (ERE)

Departamento	DENGEA – Departamento de Engenharia de Alimentos				
Curso	Engenharia de Alimentos				
Disciplina	Planejamento e Projetos da Indústria de Alimentos				
Código	DEA00145	Tipo	Obrigatória	Créditos	3
Carga Horária	60	Prática (h)	40	Teórica (h)	20
Pré-Requisito	Instalações Industriais				
Ano	2020	Semestre	1	Período	9º
Professor	Ladyslène Christhyns de Paula e Débora Francielly de Oliveira				

1. EMENTA

Introdução ao desenvolvimento e planejamento de projetos industriais. Análise de mercado. Definição de projeto e produto. Escolha do processo industrial. Análise de localização. Seleção de equipamentos e materiais. Arranjo físico. Elaboração e apresentação do projeto industrial considerando os aspectos tecnológicos, econômicos, sociais e ambientais.

2. OBJETIVO GERAL

Proporcionar ao aluno o desenvolvimento de habilidades teóricas e práticas para executar o desenvolvimento de um projeto de uma indústria e alimentos por meio de uma visão sistêmica do processo e desenvolvimento de produtos.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Repassar ao corpo discente os conhecimentos teóricos necessários para a implantação de um novo projeto da indústria de alimentos e/ou novos produtos e/ou serviços na área de alimentos;
- Destacar a importância do estudo de mercado, pesquisa de marketing, concorrentes, fornecedores, disponibilidade de matéria-prima e mão de obra para a verificação da viabilidade técnica e econômica visando a implantação de um projeto agroindustrial.



4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

4.1 CONTEÚDO TEÓRICO

- 4.1.1 Introdução ao planejamento de projetos industriais;
- 4.1.2 Desenvolvimento e implantação de um projeto industrial;
- 4.1.3 Engenharia do projeto: cronograma de desenvolvimento do projeto, análise de localização, seleção dos materiais e equipamentos para o processo e estudo do arranjo físico;
- 4.1.4 Análise de mercado: definição de mercado alvo e escolha do produto;
- 4.1.5 Avaliação econômica do projeto industrial: estimativas de custo, estudo do pay-back e ponto de equilíbrio, sensibilidade e risco;
- 4.1.6 Avaliação do impacto ambiental e social;
- 4.1.7 Resíduos agroindustriais e tratamento de efluentes.

4.2 CONTEÚDO PRÁTICO

- 4.2.1 Elaboração de anteprojeto de fábrica e instalações industriais;
- 4.2.2 Elaboração da estimativa de investimentos para o projeto de fábrica e Instalações;
- 4.2.3 Elaboração do projeto final.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As metodologias incluem: Realização de Trabalhos e Avaliações de forma assíncrona. Atendimento on-line de forma síncrona e/ou assíncrona para sanar dúvidas.

6. RECURSOS DIDÁTICOS

Notebook/Computador; Textos digitais (apostilas, manuais técnicos em formato PDF).

7. FERRAMENTAS DE COMUNICAÇÃO ONLINE

Google Meet.



8. FERRAMENTAS DE GESTÃO ACADÊMICA E ADMINISTRATIVA

SIGAA.

9. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

A verificação de aprendizagem será aferida através de duas Unidades Avaliativas (UA1 e UA2). A UA1 será composta pela soma de duas Atividades Práticas (AP1 e AP2) realizadas em grupo e assíncronas, as quais terão valor máximo de 2,5 pontos cada. A UA2 será composta de uma Atividade Prática (AP3) realizada também em grupo e de forma assíncrona, com valor máximo de 5,0 pontos. As avaliações se caracterizam teórico-práticas e serão desenvolvidas pelos alunos e orientadas pelo professor de forma assíncrona.

As duas Unidades Avaliativas (UA) serão compostas pelas seguintes Atividades Práticas (AP):

Unidade Avaliativa 1 (UA1):

- Atividade Prática 1 (AP1): Elaboração de anteprojeto de fábrica e instalações industriais (2,5 pontos);
- Atividade Prática 2 (AP2): Estimativa de investimentos para o projeto de fábrica e instalações (2,5 pontos).

Unidade Avaliativa 2 (UA2):

- Atividade Prática 3 (AP3): Projeto final (5,0 pontos);

A Nota Final(NF) será obtida a partir da soma das Unidades Avaliativas, onde: $NF = UA1 + UA2$.

Obs:

Se necessária, a realização de segunda chamada deverá ser discutida diretamente com o professor responsável pela disciplina.

Terá direito a avaliação repositiva o aluno que realizar as avaliações e que não atingir a nota mínima 6 (seis) ao final da disciplina.

10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Desempenho do aluno mediante as avaliações aplicadas. Considerar-se-á aprovado o aluno que tiver nota final igual ou superior a 6 (seis) e no mínimo 75 % de presença.



11. BIBLIOGRAFIA

11.1 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1) PAHL, G.; BEITZ, W.; FELDHUSEN, J.; GROTE, K. **Projeto na Engenharia: Fundamentos do Desenvolvimento Eficaz de Produtos – Métodos e Aplicações**. São Paulo: Edgard Blücher, 2005, 411 p.
- 2) SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal**. Viçosa: Editora UFV, 2005. 308 p.
- 3) SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Vegetal**. Viçosa: Editora UFV, 2005. 459 p.

11.2 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1) BRITO, P. **Análise e viabilidade de projetos de investimento**. São Paulo: Atlas, 2003.
- 2) CASAROTTO FILHO, N. **Elaboração de projetos empresariais: análise, estratégia, estudo de viabilidade e plano de negócio**. São Paulo: Editora Atlas, 2009.
- 3) WOILER, S.; MATHIAS, W. F. **Projetos: Planejamento, Elaboração e Análises**. São Paulo: Editora Atlas, 2011.
- 4) HIRCHFELD, H. **Engenharia Econômica e análise de custos: aplicações práticas para economistas, engenheiros, analista de investimentos e investidores**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- 5) WOILER, S.; MATHIAS, W. F. **Projetos: Planejamento, Elaboração e Análise**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

12. HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Atendimento assíncrono às terças-feiras das 9:00h às 11:00h por e-mail (debora.oliveira@unir.br) ou pela plataforma SIGAA.

13. OBSERVAÇÕES

Registra-se que a professora Ladyslène Christhyns de Paula é a professora responsável por essa disciplina e ministrou presencialmente as aulas entre 10/03/2020 e 16/03/2020. As demais aulas necessárias para completar a carga horária serão ministradas pela professora Débora Francielly de



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES**



**Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA**

Oliveira no modo de Ensino Remoto Emergencial (ERE), a qual assumirá a disciplina devido a professora responsável pela disciplina se encontrar de licença maternidade no período de ERE.

A disciplina é de 60 horas, logo, constando de 72 aulas de 50 minutos cada. Foi iniciada presencialmente no primeiro semestre de 2020, tendo sido ministradas 28 aulas antes do cancelamento do calendário acadêmico presencial como medida sanitária no enfrentamento da COVID-19. A carga horária restante (44 aulas) será ministrada por Ensino Remoto Emergencial (ERE) conforme autorizado pela Portaria nº 544, de 16 de junho de 2020 do Ministério da Educação, Resolução CONSEA/UNIR nº 254, de 09 de setembro de 2020 e de acordo com o calendário acadêmico excepcional proposto na Instrução Normativa Nº 2 publicada pela Reitoria da Fundação Universidade Federal de Rondônia, em 18 de setembro de 2020.

Esse plano de curso será previamente apresentado aos alunos anteriormente matriculados nessa disciplina para conhecimento sobre as alterações e adaptações realizadas em função da continuidade da disciplina no modo ERE e, uma vez que o aluno concorde com o novo plano de curso adaptado ao ERE, o mesmo deverá expressar sua concordância com a forma que a disciplina será continuada em um termo de consentimento específico.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

ANEXOS DO PLANO DE CURSO ADAPTADO AO ERE

CRONOGRAMA DE AULAS - Sujeito a alteração conforme o andamento do curso e/ou de acordo com a demanda do Professor.

PERÍODO PRESENCIAL				
ORDEM	DATA	AULAS	CONTEÚDO	HABILIDADES
1	10/02	4	- Apresentação do plano de curso; - Planejamento da disciplina; - Introdução ao planejamento de projetos industriais.	Aula Presencial
2	17/02	4	- Desenvolvimento e implantação de um projeto industrial.	Aula Presencial
3	24/02	4	- Engenharia do projeto: cronograma de desenvolvimento do projeto, análise de localização, seleção dos materiais e equipamentos para o processo e estudo do arranjo físico.	Aula Presencial
4	29/02	4	- Análise de mercado: definição de mercado alvo e escolha do produto.	Aula Presencial
5	02/03	4	- Avaliação econômica do projeto industrial: Estimativas de custo e Estudo do pay-back.	Aula Presencial
6	09/03	4	- Avaliação econômica do projeto industrial: Ponto de equilíbrio e Sensibilidade e Risco.	Aula Presencial
7	16/03	4	- Resíduos agroindustriais e tratamento de efluentes.	Aula Presencial
PERÍODO DE ENSINO REMOTO EMERGENCIAL (ERE)				
ORDEM	DATA	AULAS	CONTEÚDO	HABILIDADES
8	19/10	4	- Apresentação do plano de curso adaptado ao ERE; - Revisão dos conteúdos ministrados; - Avaliação do impacto ambiental e social de um projeto agroindustrial.	Aula online (síncrona) na plataforma Google Meet
9	26/10	4	- Elaboração de anteprojeto de fábrica e instalações industriais.	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona
10	09/11	4	- Elaboração de anteprojeto de fábrica e instalações industriais.	Trabalho teórico-prático sob



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

				orientação assíncrona
11	16/11	4	- Conclusão e Entrega de anteprojeto de fábrica e instalações industriais. (AP1)	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona/Entrega por meio digital
12	23/11	4	- Elaboração da Estimativa de investimentos para o projeto de fábrica e Instalações.	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona
13	30/11	4	- Elaboração da Estimativa de investimentos para o projeto de fábrica e Instalações.	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona
14	07/12	4	- Conclusão e Entrega da Estimativa de investimentos para o projeto de fábrica e Instalações. (AP2)	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona/Entrega por meio digital
15	14/12	4	- Elaboração do projeto final.	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona
16	19/12	4	- Elaboração do projeto final.	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona
17	21/12	4	- Elaboração do projeto final.	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona
18	26/12	4	- Conclusão e Entrega do projeto final. (AP3)	Trabalho teórico-prático sob orientação assíncrona/Entrega por meio digital
-	28/12	-	- Avaliação repositiva.	Avaliação escrita teórica /Envio e Entrega por meio digital



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES
Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA



AVALIAÇÃO DEPARTAMENTAL

APROVADO EM REUNIÃO DO CONDEP EM: 29/09/2020.

Assinatura do professor responsável pelo
conteúdo a ser ministrado no modo ERE

Assinatura da chefia do Departamento