



PLANO DE ENSINO – 2025/1

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
EQA5509	Projetos da Indústria de Alimentos	09215	04	72

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)	CONTATO
Acácio Antonio Ferreira Zielinski	Segundas-feiras: 08:00 às 12:00

PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
EQA5333	Operações Unitárias de Transferência de Calor e Massa

EQUIVALENTES
ENQ1509 ou ENQ5509

CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

EMENTA
Introdução. Análise de mercado. Definição do produto. Escolha de um processo industrial. Engenharia do projeto. Tamanho do projeto. Análise de localização. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Estudo do arranjo físico. Estimativa do investimento. Estimativas do custo. Análise econômica. Sensibilidade e risco. Conclusões e decisões. Elaboração e apresentação de um anteprojeto de uma indústria de alimentos

OBJETIVOS
GERAL: Capacitar, compreender e auxiliar na elaboração de projetos de indústrias de alimentos.
ESPECÍFICOS: O estudante ao final do semestre deverá ser capaz de:
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer em geral os fundamentos para a implantação de uma planta industrial de alimentos.• Conhecer os ambientes e as instalações de uma indústria de alimentos;• Dimensionar os principais equipamentos de processo;• Estimar o custo do projeto e sua viabilidade econômica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
I - INTRODUÇÃO: Projeto. Conteúdo de um projeto. Origem e identificação de projetos. Etapas de um projeto. Elementos que compõem um projeto.
II - ANÁLISE DE MERCADO: Aspectos fundamentais da análise de Mercado. Características dos produtos. Estimativa do mercado atual e futuro. Dimensionamento da oferta. Estrutura da comercialização. Condições de competição. Análise dos fatores que justificam a existência de mercado para o projeto.
III - DEFINIÇÃO DO PRODUTO:
IV - ESCOLHA DE UM PROCESSO INDUSTRIAL: Critérios de escolha.
V - ENGENHARIA DO PROJETO: Objetivo. Fases de estudo e de montagem. Projeto Básico: produto, programa de produção, seleção do processo descrição, requisitos técnicos para cumprimento do

programa de produção projetado, em termos de investimentos fixos, matérias primas, mão-de-obra e insumos diversos (água, energia, transportes, material de embalagem, combustíveis e outros). Regime de produção, fluxo de operações Lay-out.

VI - TAMANHO DO PROJETO: Capacidade de produção. Turnos de trabalho. Ociosidade. Fatores relacionados com o dimensionamento do projeto: Mercado, Engenharia, Localização, Recursos Financeiros, Custos. Melhor solução para dimensionamento de um projeto.

VII - LOCALIZAÇÃO INDUSTRIAL: Objetivo, Custo de Aquisição. Custo de transferência. Forças Locacionais: Custo de transporte. Disponibilidade e Aquisição dos fatores. Políticas de localização Industrial, Tipos de orientação locacional.

VIII - SELEÇÃO DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PARA O PROCESSO: Seleção do equipamento: Escolha do material, escolha do acabamento superficial, verificação do projeto sanitário. Instalação dos equipamentos. Manutenção dos equipamentos. Aspectos de segurança.

IX - INVESTIMENTO: Classificação dos investimentos: Capital fixo-capital de trabalho. Cronograma de investimentos. Relações Financeiras: margem líquida sobre vendas, juros do investimento, poder de ganho de um projeto. Capital de giro. Fluxo de caixa.

X - PRINCÍPIOS ADOTADOS NO ESTUDO FINANCEIRO DO PROJETO: Orçamento: custos e receitas. Objetivo. Fases: Implantação, operacional. Elementos Básicos. Custos; Classificação dos custos, Depreciação, Relação dos custos. Receitas: Classificação das Receitas, resultado, ponto de equilíbrio, análise de sensibilidade.

XI - CONCLUSÕES E DECISÕES: Ordenação dos dados necessários à avaliação do projeto. Justificativa de sua rentabilidade e análise da contribuição do projeto para o desenvolvimento do país ou região considerada. Efeitos sobre renda, emprego, balanço de pagamentos, nível de atividade industrial e/ou agrícola.

XII - ELABORAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE UM ANTE-PROJETO DE UMA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS:

Aula	Conteúdo
1 14/03 4h	Apresentação da disciplina. Estabelecimento de objetivos Introdução: Análise de mercado. Definição do produto
2 21/03 4h	Escolha de um processo industrial. Engenharia do projeto. Tamanho do projeto.
3 28/03 4h	Escolha de um processo industrial. Engenharia do projeto. Tamanho do projeto.
4 04/04 4h	Análise de localização. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Estudo do arranjo físico
5 11/04 4h	Análise de localização. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Estudo do arranjo.
6 18/04 4h	DIA NÃO LETIVO – Sexta-Feira Santa
7 25/04 4h	Estimativa do investimento. Estimativas do custo. Análise econômica. Sensibilidade e risco. Conclusões e decisões.
8 02/05	DIA NÃO LETIVO
9 09/05	Elaboração um anteprojeto de uma indústria de alimentos
10	Elaboração um anteprojeto de uma indústria de alimentos



01/11	
11 16/05	Elaboração um anteprojeto de uma indústria de alimentos.
12 23/05	Elaboração um anteprojeto de uma indústria de alimentos.
13 30/05	Elaboração um anteprojeto de uma indústria de alimentos.
14 06/06	Elaboração um anteprojeto de uma indústria de alimentos.
15 13/06	Elaboração um anteprojeto de uma indústria de alimentos.
16 20/06	DIA NÃO LETIVO – Corpus Christi
17 27/06	Apresentação de um anteprojeto de uma indústria de alimentos
18 04/07	Apresentação de um anteprojeto de uma indústria de alimentos
19 11/07	Prova de Recuperação (REC) – Reapresentação do anteprojeto

METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

- a) Recursos de mídia digital (projeção de slides)
- b) Recursos físicos (quadro)
- c) Aula expositiva e dialogada
- d) Resolução de exercícios/Dimensionamento de equipamentos/Trabalhos (Metodologia ativa)
- e) Acompanhamento na elaboração dos anteprojetos.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação será através da participação dos alunos durante a elaboração do anteprojeto, o anteprojeto (documento escrito) e a apresentação final do anteprojeto.

Avaliação	Tipo	Data prevista	Peso (%)
NP1	Participação na elaboração do anteprojeto		30
NP2	Documento do anteprojeto		30
NP3	Apresentação do anteprojeto		40

REQUISITOS PARA APROVAÇÃO:

A média final será calculada como: $NMF = NP1*0,30 + NP2*0,30 + NP3*0,40$

Se $NMF \geq 5,75$ - Aprovado sem REC.

Se $NMF < 5,75$ - REC (R)

Se $NMF < 3,00$ - Reprovado

1) REC (Prova de Recuperação)

Se $(NMF + R)/2 \geq 5,75$ - Aprovado

Se $(NMF + R)/2 < 5,75$ - Reprovado

Frequência mínima exigida: 75% (RESOLUÇÃO Nº 17/CUn/97, DE 30 DE SETEMBRO DE 199

REQUISITOS PARA APROVAÇÃO:

A média final será calculada como: $NMF = NP1*0,30 + NP2*0,30 + NP3*0,40$

Se $NMF \geq 5,75$ - Aprovado sem REC.

Se $NMF < 5,75$ - REC (R)

Se $NMF < 3,00$ - Reprovado



1) REC (Prova de Recuperação)
Se $(NMF + R)/2 \geq 5,75$ - Aprovado
Se $(NMF + R)/2 < 5,75$ - Reprovado
Frequência mínima exigida: 75% (RESOLUÇÃO Nº 17/CUn/97, DE 30 DE SETEMBRO DE 1997.)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

As notas de aula, apresentações, slides, vídeos, referências, entre outros, será disponibilizado pelo professor posteriormente, garantindo o acesso do estudante a material adequado.

SITES PARA CONSULTA DE PERIÓDICOS

Portal de periódicos da CAPES, acessível somente em computadores na UFSC:
<http://www.periodicos.capes.gov.br>
SCIENCE DIRECT, WEB OF SCIENCE, SCIELO

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Se necessário bibliografia complementar será disponibilizado pelo professor posteriormente, garantindo o acesso do estudante a material adequado.

OBSERVAÇÕES

O cronograma proposto é estimado podendo haver alterações durante o decorrer da disciplina.

O cronograma proposto é estimado podendo haver alterações durante o decorrer da disciplina.

Em **TURQUESA** será a disciplina ministrada de maneira presencial

Em **VERDE** as aulas destinadas as avaliações.

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento