

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

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

**Plano de Ensino - SEMESTRE 2020/01-Pandemia**

**Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus – COVID-19, em observância a Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.**

**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 de aula virtual – **plataforma moodle- (RNP e google meet)**)

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

Prof<sup>a</sup>. Rosete Pescador (responsável pela disciplina)  
Prof. Rubens Onofre Nodari  
Prof<sup>a</sup>. Cristina M. Ribas dos Santos

**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**

**Atividades Síncronas:** 18 horas aula.

**Atividades Assíncronas:** 36 horas aula

**Registro da frequência:** se dará durante as aulas síncronas (síncronas (**através da presença virtual e ou plataforma virtual, através 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 (slides, artigos científicos, livros digitais, etc...) e os avisos gerais serão enviados via Moodle.

Material da aula: slides e artigos, em formato pdf

- Aula por videoconferência

- Vídeo aula gravada disponibilizada

1 hora aula por vídeo conferência todas as segundas feiras, as 07: 30 h até as 07:30h conforme anexo 1 (Matriz instrucional) – Forma sincrônica. 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) Avaliação das discussões = peso 10%
- c) Avaliação de recuperação

**OBS1:** As atividades avaliativas teóricas serão enviadas via Moodle, **no horário da aula**, e terão o **prazo de ..... horas** para serem devolvidas, **assinadas digitalmente** pelo aluno.

**OBS2:** SE ALGUMA ATIVIDADE AVALIATIVA FOR ENVIADA FORA DO PRAZO ESTIPULADO, NÃO SERÁ CONSIDERADA, FICANDO O ALUNO COM ZERO (0,0) NA REFERIDA AVALIAÇÃO.

**OBS3:** 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.

### IX. CRONOGRAMA AJUSTADO

Vide matriz instrucional

### 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**

## XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

Serão realizadas 18 h.a síncrona e 36 assíncrona totalizando 54h aula, os feriados serão computados com atividades assíncronas de acordo com atividades demandadas nas aulas síncronas

<b>Tópico/tema</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>Objetivos de aprendizagem</b>	<b>Recursos didáticos</b>	<b>Atividades e estratégias de interação</b>	<b>Avaliação e feedback</b>
31/08/2020 Reflexões sobre Agricultura e Alimentação e suas interfaces 3 h.a. 1h.a síncrona (7:30 h)e 2 assíncronas	1. Tipos e agrupamentos de matérias primas 2. Efeitos da domesticação e do melhoramento genético de plantas e animais 3. O Uso das modernas biotecnologias no desenvolvimento de novas variedades e raças	Identificar os critérios utilizados para agrupar matérias primas. Identificar os principais efeitos da domesticação e do melhoramento genético em termos de uniformidade e composição centesimal. Conhecer o potencial e os riscos do uso das biotecnologias modernas na produção de matérias primas.	- Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	- Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Não haverá avaliação neste Tópico em termos de composição de Nota. Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback
14/09/2020 Introdução à Matérias Primas Agropecuárias e Diretrizes para obtenção de matéria prima de qualidade 3 h.a. 1h.a (7:30h) síncrona e 2 assíncronas	Principais características das matérias primas produzidas pelos distintos Sistemas Agrícolas (tradicional, orgânico, agroecológico, convencional)	Caracterizar as principais diferenças e propriedades entre as características de matérias primas produzidas em diferentes sistemas agrícola	- Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	- Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback
21/09/2020 Qualidade da matéria prima: Fatores que afetam a conservação das matérias primas. Métodos de conservação das matérias primas agropecuárias 3 h.a. 1h.a (7:30h) síncrona e 2 assíncronas	Princípios e principais Fatores que afetam a conservação das matérias primas. Métodos de conservação das matérias primas	Conhecer os Fatores que afetam a conservação das matérias primas. Métodos de conservação das matérias prima	Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback

28/09/2020 Produção Vegetal: Frutas e hortaliças 3 h.a. 1h.a (7:30h) síncrona e 2 assíncronas	Produção vegetal: <b>frutas</b> (maçã, pêssigo, uva e morango) e <b>hortaliças</b> (tomate, milho verde, hortaliças de raízes e bulbos, hortaliças de folhas e flores): sistema produtivo, colheita, fisiologia pós colheita e composição química.	Conhecer a forma de produção de frutas e Hortaliças	Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback
05/10/2020 Fisiologia Pós colheita de Frutas e Hortaliças 3 h.a.1h.a (7:30h) síncrona e 2 assíncronas	Fisiologia Vegetal e Fisiologia Pós-colheita de Frutas e hortaliças	Conhecer métodos de preservação de pós colheita de Frutas e hortaliças	Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback
19/10/2020 Produção vegetal: oleaginosas e proteicas e estimulantes 3 h.a.1h.a (7:30h) síncrona e 2 assíncronas	Produção vegetal: matérias primas <b>oleaginosas e proteicas</b> (soja, girassol e feijão) e <b>estimulantes</b> (café, cacau e erva mate): sistema produtivo, colheita, transporte e composição química	Conhecer Produção vegetal: oleaginosas e proteicas e estimulantes	Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback
26/11/2020 Produção vegetal: amilácea s e proteicas e sacarinas 3 h.a.3 h.a.1h.a (7:30h) síncrona e 2 assíncronas	Produção vegetal: matérias primas <b>amiláceas</b> (mandioca, milho, trigo, arroz e cevada) e <b>sacarinas</b> (cana-de-açúcar): sistema produtivo, colheita, transporte e composição química.	Conhecer Produção vegetal: oleaginosas e proteicas e estimulantes	Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback
09/11/2020 Nova Avaliação :Prova 1 16/11/2020 3 h.3	Avaliação individualmente oo conhecimento apreendido nos tópicos abordados na na primeira parte da disciplina	Avaliar o grau de compreensão dos conteúdos relacionados a produção de matérias primas	Questionário a ser respondido no Moodle	Resposta ao questionário disponibilizado no Moodle	Atividade avaliativa com base em um questionário
16/11/2020	métodos de conservação,	Conhecer os componentes e a	- Material da aula, tais como slides e	- Ler o material disponibilizado	Será feita a avaliação do

Apresentação dos seminários sobre Matérias Primas vegetais 3 h.a 3h.a (7:30h) síncrona	controle de qualidade e produtos obtidos vegetais.	trajetória da fase entre a produção e o processamento de matérias primas vegetais, bem como identificar os pontos cruciais que podem comprometer a qualidade da matéria prima	artigos, em formato pdf Seminários a serem ministrados pelos alunos Disponibilização de vídeo seminário	- Assistir o seminário	seminário apresentado pelos alunos com base em critérios previamente estabelecidos.
23/11/2020 Produção Animal 3 h.a 1h.a (7:30h) síncrona e 2 assíncronas	<b>Produção animal:</b> bovinos de corte, ovinos sistema produtivo, transporte, abate e composição química	Conhecer os conteúdos relacionados a produção de bovinos e ovinos	Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback
30/11/2020 <b>Produção animal</b> 3 h.a 1h.a (7:30h) síncrona e 2 assíncronas	suínos e aves de corte: sistema produtivo, transporte, abate e composição química : aves de postura, piscicultura, apicultura e bovinos de leite: sistema produtivo, transporte, coleta/abate	Conhecer os conteúdos relacionados a produção de suínos e aves	Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf - Aula por videoconferência - Videoaula gravada disponibilizada (ainda pendente de infraestrutura)	Ler o material disponibilizado - Assistir a aula - Participar do fórum e/ou do chat de discussão sobre o tema da aula a ser criado no Moodle	Será feita uma Avaliação da participação no Fórum de discussão com feedback
07/12/2020 Apresentação dos seminários sobre Matérias Primas animais 3 h.a síncrona	Abate e controle de qualidade de carcaças (para carnes), controle de qualidade para ovos, mel e leite, métodos de conservação e produtos obtidos	Conhecer os componentes e a trajetória da fase, entre a produção e o processamento de matérias primas animais, bem como identificar os pontos cruciais que podem comprometer a qualidade da matéria prima	- Material da aula, tais como slides e artigos, em formato pdf Seminários a serem ministrados pelos alunos Disponibilização de vídeo seminário	- Ler o material disponibilizado - Assistir o seminário	Será feita a avaliação do seminário apresentado pelos alunos com base em critérios previamente estabelecidos.
14/12/2020 Prova 2-nova Avaliação 21/12/2020 3 h.a Deve haver a previsão para a recuperação	Avaliação individualmente do conhecimento apreendido nos tópicos abordados na segunda parte da disciplina	Avaliar o grau de compreensão dos conteúdos relacionados a produção de matérias primas	Questionário a ser respondido no Moodle	Resposta ao questionário disponibilizado no Moodle	Atividade avaliativa com base em um questionário

separada da Prova 2					
---------------------	--	--	--	--	--