



DISCIPLINA: Projetos de Instalações Agroindustriais	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 66,66 h	Código: BG_ALI.31
Ementa: Aspectos econômicos e sociais das agroindústrias. Tipos de indústria de alimentos. Noções de planejamento e elaboração de projetos. Legislação relacionada ao planejamento, projeto e implantação de agroindústrias. Padrões higiênico-sanitários para alimentos de origem animal e vegetal. Estudo do arranjo físico, fluxo de pessoas e de materiais. Análise da localização. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Aspectos construtivos. Noções de instalações hidráulicas, sanitárias, elétricas e de tratamento de efluentes. Instalações para geração de frio e de calor. Estudo de instalações agroindustriais típicas da região.	

Conteúdos

UNIDADE I – Desenvolvimento do Moderno Conceito de Indústria de Alimentos

- 1.1 Aspectos econômicos
- 1.2 Aspectos sociais
- 1.3 Tipos de agroindústrias e indústrias de alimentos
- 1.4 Legislações pertinentes

UNIDADE II – Planejamento e Elaboração de Projetos

- 2.1 Estudos de fluxos internos e externos: Anteprojeto e Logística
- 2.2 Elaboração do Plano de Necessidades
- 2.3 Planejamento do cronograma
- 2.4 Definição das estratégias de trabalho

UNIDADE III – Desenvolvendo o Projeto

- 3.1 Localização e situação
- 3.2 Projeto estrutural
- 3.3 Projeto hidro-sanitário
- 3.4 Projeto elétrico

UNIDADE IV – Instalações Específicas

- 4.1 Geração de calor
- 4.2 Geração de frio
- 4.3 Tratamento de efluentes

UNIDADE V – Estudo de Instalações Típicas da Região

- 5.1 Agroindústria de Leite e Derivados
- 5.2 Agroindústria de Carnes e Derivados
- 5.3 Agroindústria de Grãos e Cereias
- 5.4 Agroindústria de Panificação
- 5.4 Agroindústria de Bebidas

Bibliografia básica



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
OETTERER, M., REGITANO-d'ARCE, M., SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006.
YAZIGI, W. **A Técnica de Edificar**. 14. ed. rev. e atual. São Paulo: PINI: SINDUSCON, 2014.

Bibliografia complementar

FOUST, A. S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C. W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L. B. **Princípio das Operações Unitárias**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Dois; 1982.
MACINTYRE, A. J. **Equipamentos Industriais e de Processos**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2000.
MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. **Manual da indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.
MATHIAS, W. F.; WOILER, S. **Projetos: planejamento, elaboração e análise**. 1. ed. São Paulo: Ed. Atlas, 2007.
PASSOS, M. L. G. S. **Gerenciamento de projetos para pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Brasport, 2008.
POMERANZ, L. **Elaboração e análise de projetos**. São Paulo: Ed Hucitec, 1985.