



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

DISCIPLINA: Projetos de instalações Agroindustriais	
Vigência: a partir de 2020/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 73,33 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



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

Bibliografia básica

FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**; 2ª 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**; 14ª ed. rev. e atual. São Paulo:PINI:SINDUSCON, 2014.

Bibliografia complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. e. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

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.

GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

MACINTYRE, A. J. **Manual de instalações hidráulicas e sanitárias**; Rio de Janeiro, RJ: LTC, c1990..

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.



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