



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

<b>DISCIPLINA: Cooperação Agrícola</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2013/2	<b>Período letivo:</b> etapa única
<b>Carga horária total:</b> 152h	<b>Código:</b> BG.PRN.5
<b>Ementa:</b> Técnicas e práticas para o desenvolvimento do trabalho cooperativo ou associativo. Práticas para o desenvolvimento da agroindústria familiar. Análise econômica de empreendimentos.	

### **Conteúdos**

#### UNIDADE I - Associativismo e Cooperativismo

- 1.1 Criação de associação
- 1.2 Criação de cooperativas

#### UNIDADE II - Agricultura Familiar e Agricultura Camponesa

- 2.1 Caracterização da agricultura familiar
- 2.2 Agricultura Camponesa

#### UNIDADE III - Agroindústria Familiar

- 3.1 Processamento de produtos de origem vegetal
- 3.2 Processamento de produtos de origem animal
- 3.3 legislação
- 3.4 Questões ambientais
- 3.5 Questões tributárias
- 3.6 instalações, materiais e equipamentos

#### UNIDADE IV - Formas de Comercialização e Acessos a Mercado

- 4.1 Identificação de mercados
- 4.2 Formas tradicionais de comercialização
- 4.3 Certificações, diferenciações e comercialização
- 4.3 Formas alternativas de comercialização

#### UNIDADE V - Viabilidade Econômica do Empreendimento

- 5.1 Estudo de mercado
- 5.2 Custo de produção
- 5.3 Custo de comercialização
- 5.4 Viabilidade econômica

### **Bibliografia básica**

- FEIJÓ, R. L. C. **Economia Agrícola e Desenvolvimento Rural**. Rio de Janeiro: LTC, 2011.
- OLIVEIRA, D. P. R. **Manual de Gestão das Cooperativas**: Uma abordagem prática. São Paulo: Atlas, 2001.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**: Princípios e Prática. 2. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006.



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

### **Bibliografia complementar**

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do Leite, produção, industrialização e análise**. São Paulo: Nobel, 1999.

BRASIL. **Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

FONSECA, L. F. L.; SANTOS, M. V. **Qualidade do Leite e Controle de Mastite**. São Paulo: Lemos Editorial, 2000.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. Porto Alegre: Globo, 1990.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimento**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1989.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1979.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal**. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TERRA, N. N. **Apontamentos de tecnologias de carne**. São Leopoldo: UNISINOS, 1998.