

Ano	2026
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1108361 - PROJETOS DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária: 68

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Desenvolvimento de um projeto de indústria alimentícia a partir do conceito inicial, definindo formulação, operações de processamento, embalagem, características de qualidade e aspectos legais relacionado com o produto selecionado. Dimensionamento e layout. Balanços de massa e energia aplicados ao projeto. Estudo de mercado: oferta e demanda. Estudos para localização. Especificação de equipamentos para o processo. Custos industriais e avaliação econômica de projetos.

I. Objetivos

Elaboração de um projeto básico de engenharia de uma unidade fabril, produzindo a documentação inerente a cada uma das etapas deste tipo de atividade. Exposição, discussão e realização de atividades envolvendo todos os pontos relevantes na elaboração de projetos, visando à capacitação dos alunos ao mercado de trabalho. Reforçar os conhecimentos técnicos específicos e consolidar práticas de trabalho em equipe, responsabilidade e ética profissional; Auxiliar os alunos na consolidação de habilidades de contextualização crítica e correlação dos conhecimentos técnicos adquiridos ao longo do curso nas diferentes disciplinas. Ampliar os conhecimentos através do estudo de diferentes tipos de indústrias e processos no setor de alimentos.

II. Programa

1. INTRODUÇÃO: Desenvolvimento do projeto.
 - 1.1 Projeto.
 - 1.2 Conteúdo de um projeto.
 - 1.3 Origem e identificação de projetos.
 - 1.4 Etapas de um projeto.
 - 1.5 Elementos que compõem um projeto.
2. ANÁLISE DE MERCADO (Projeção de mercados).
 - 2.1 Aspectos fundamentais da análise de mercado.
 - 2.2 Características dos produtos.
 - 2.3 Estimativa do mercado atual e futuro.
 - 2.4 Dimensionamento da oferta.
 - 2.5 Estrutura da comercialização.
 - 2.6 Condições de competição.
 - 2.7 Análise dos fatores que justificam a existência de mercado para o projeto.
3. ESTUDO DO PROCESSO (Escolha de processo industrial).
 - 3.1 Critérios de escolha. Seleção do processo e descrição de todas as etapas do mesmo.
4. ENGENHARIA DO PROJETO
 - 4.1 Objetivo.
 - 4.2 Fases de estudo e de montagem.
 - 4.3 Projeto Básico: produto, programa de produção, requisitos técnicos para cumprimento do programa de produção projetado, em termos de investimentos fixos, matérias primas (obtenção da matéria-prima e armazenamento), mão de obra (demanda de mão de obra operacional) e insumos diversos (água, energia, transportes, material de embalagem, combustíveis e outros).
 - 4.4 Estudo de legislação específica para o produto.
 - 4.5 Regime de produção, fluxo de operações e leiaute (estudo do arranjo físico)
5. TAMANHO DO PROJETO
 - 5.1 Capacidade de produção.
 - 5.2 Turnos de trabalho.
 - 5.3 Ociosidade.
 - 5.4 Fatores relacionados com o dimensionamento do projeto: mercado, engenharia, localização, recursos financeiros, custos.
 - 5.5 Melhor solução para dimensionamento de um projeto.
 - 5.6 Balanço material (geral e por equipamento).
 - 5.7 Dimensionamento de equipamentos, elementos e seus acessórios.
 - 5.8 Balanço de energia (geral e por equipamentos).
6. LOCALIZAÇÃO INDUSTRIAL
7. AVALIAÇÃO ECONÔMICA DO PROJETO (Investimento e estudo financeiro do projeto):
 - 7.1 Classificação dos investimentos: Capital fixo, capital de trabalho.
 - 7.2 Cronograma de investimentos.
 - 7.3 Relações Financeiras: margem líquida sobre vendas, juros do investimento, poder de ganho de um projeto.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2026
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1108361 - PROJETOS DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária: 68

PLANO DE ENSINO

- 7.4 Capital de giro.
7.5 Fluxo de caixa.
7.6 Orçamento: custos e receitas.
7.7 Custos.
7.8 Classificação dos custos, Depreciação, Relação dos custos.
7.9 Receitas: Classificação das Receitas, resultado, análise de rentabilidade (ponto de equilíbrio, taxa simples de retorno, valor atual líquido - VAL, tempo de recuperação do investimento Payback, taxa interna de retorno TIR, análise dos índices de rentabilidade).

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas e dialogadas com uso de lousa, giz e data show. Apresentação de conceitos e discussão de um exemplo sobre projeto de uma indústria de alimentos. Orientações na realização do projeto.

IV. Formas de Avaliação

Relatórios e apresentações parciais do projeto.
Apresentação do projeto final com arguição do professor responsável.
Para os alunos que ficarem com nota média inferior a sete, será ofertada a chance de uma nova apresentação do projeto final que deve estar acompanhada da entrega do projeto reformulado.

V. Bibliografia

Básica

TELLES, P.C.S. Tubulações Industriais: Materiais, Projeto e Montagem. Livros Técnicos e Científicos. Editora S.ª 9ª ed., 1997.
SHREVE, R.N. & BRINK, J.A. Indústrias de Processos Químicos. Editora Guanabara, 4ª ed., 1997.
DUTRA, R. G. Custos: uma abordagem prática. Editora Atlas, São Paulo, 4ª ed., 191 p., 1995.
CRISTOVAM BUARQUE (1984). Avaliação econômica de projetos.

Complementar

SILVA, C.A.B. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal. V.1 Viçosa: UFV, 2011.
SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Vegetal. V.2. Viçosa: UFV, 2003
SILVA, R.B. Tubulações. Escola Politécnica da USP, 1975.
ROBBERTS, T.C. (2002) Food Plant Engineering Systems. CRC PRESS.
MAROULIS, Z.B. & SARAVALOS, G.D. (2003) Food Process Design. Marcel Dekker, Inc.
CATÁLOGOS COMERCIAIS DIVERSOS: Fabricantes de tubos, válvulas e acessórios.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 01
Data: 25/02/2026