



Ano	2023
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1834 - PLANEJAMENTO E PROJETOS
Turma	EAI

Carga Horária: 68

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Desenvolvimento e avaliação de projetos, perfil industrial, estudo do processo, balanços de massa e energia, caracterização do mercado alvo, localização, tamanho, especificação de equipamentos para o processo, custos industriais, avaliação econômica de projetos. 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.

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

- INTRODUÇÃO: Desenvolvimento do projeto.
 - Projeto.
 - Conteúdo de um projeto.
 - Origem e identificação de projetos.
 - Etapas de um projeto.
 - Elementos que compõem um projeto.
- ANÁLISE DE MERCADO (Projeção de mercados):
 - Aspectos fundamentais da análise de mercado.
 - Características dos produtos.
 - Estimativa do mercado atual e futuro.
 - Dimensionamento da oferta.
 - Estrutura da comercialização.
 - Condições de competição.
 - Análise dos fatores que justificam a existência de mercado para o projeto.
- ESTUDO DO PROCESSO (Escolha de processo industrial):
 - Critérios de escolha. Seleção do processo e descrição de todas as etapas do mesmo.
- ENGENHARIA DO PROJETO
 - Objetivo.
 - Fases de estudo e de montagem.
 - 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).
 - Estudo legislação específica para o produto e edificações industriais.
 - Regime de produção, fluxo de operações e leiaute (estudo do arranjo físico)
- TAMANHO DO PROJETO:
 - Capacidade de produção.
 - Turnos de trabalho.
 - Ociosidade.
 - Fatores relacionados com o dimensionamento do projeto: mercado, engenharia, localização, recursos financeiros, custos.
 - Melhor solução para dimensionamento de um projeto.
 - Balanco material (geral e por equipamento).
 - Dimensionamento de equipamentos, elementos e seus acessórios.
 - Dimensionamento de estações de tratamentos de efluentes.
 - Balanco de energia (geral e por equipamentos).
- LOCALIZAÇÃO INDUSTRIAL.
- AValiação Econômica DO PROJETO (Investimento e estudo financeiro do projeto):
 - Classificação dos investimentos: Capital fixo, capital de trabalho.
 - Cronograma de investimentos.
 - Relações Financeiras: margem líquida sobre vendas, juros do investimento, poder de ganho de um projeto.
 - Capital de giro.
 - Fluxo de caixa.
 - Orçamento: custos e receitas.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2023
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1834 - PLANEJAMENTO E PROJETOS
Turma	EAI

Carga Horária: 68

PLANO DE ENSINO

7.7 Fases: Implantação, operacional.

7.8 Elementos Básicos.

7.9 Custos.

7.10 Classificação dos custos, Depreciação, Relação dos custos.

7.11 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 um 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.

NILO ÍNDIO DO BRASIL. Introdução à Engenharia Química.

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. & SARAVACOS, G.D. (2003) Food Process Design. Marcel Dekker, Inc.

CATÁLOGOS COMERCIAIS DIVERSOS: Fabricantes de tubos, válvulas e acessórios

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEAI/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 02

Data: 11/05/2023