



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS
PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IT 255
CRÉDITOS: 02
(2T-0P)

PROJETOS DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS II

Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

INSTITUTO DE TECNOLOGIA

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Capacitar o aluno a integrar conhecimentos de diferentes disciplinas cursadas na graduação, para montagem e análise econômica de projetos que envolvam obtenção de produtos alimentícios, alteração em processos, entre outros.

EMENTA:

Desenvolvimento do projeto. Seleção dos equipamentos e matérias-primas. Tratamento de efluentes. Análise econômica. Estimativas de custo/benefício.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1 – Estudo dos processos:

- 1.1 – Seleção, especificação, materiais e projetos de equipamentos;
- 1.2 – Tratamento de água (consumo geral, caldeira, processamento);
- 1.3 – Tratamento de efluentes;
- 1.4 – Consumo energético.

2 – Otimização de processos;

3 – Análise econômica:

- 3.1 – Estimativa de custo;
 - 3.1.1 – Fluxo de caixa;
 - 3.1.2 – Capital de investimento;
 - 3.1.3 – Custo total de produção;
 - 3.1.4 – Índice e fator de custo;
 - 3.1.5 – Depreciação
- 3.2 – Taxa de retorno;
- 3.3 - Análise de custo/benefício.

4 – Execução do projeto básico de uma indústria de alimentos:

1ª etapa: Tecnologia de processamento, propriedades físicas, termo físicas e químicas da matéria-prima e produto final, seleção e especificação dos equipamentos. Entrega do produto final.

2ª etapa: layout, planta baixa e análise econômica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MADRID, A. CEBZANO, & VINCENTE, J. M. *Manual de Indústrias dos Alimentos*. São Paulo: Livraria Varela. 1996. 599p.

WOLEY, S.; MATHIAS, W. F. *Projetos: planejamento, elaboração e análise*. Atlas, 1985.

FELLOWS, P. J. *Tecnologia do Processamento de Alimentos*. 2ª edição. Artmed-Bookman, 2006. 608p.

BORDEAUX-RÊGO, R.; PAULO, G. P.; SPRITZER, I. M. P. A.; ZOTES, L. P. *Viabilidade Econômico-financeira de Projetos*. 1ª edição. Rio de Janeiro/RJ. Editora FGV, 2006. 164p.

MENDONÇA, L. G.; BOGGISS, G. J.; GASPAR, L. A. R.; HERINGER, M. *Matemática Financeira*. 9ª edição. Rio de Janeiro/RJ. Editora FGV, 2007. 136p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HELDMAN, D. R.; LUND, D. B. *Handbook of Food Engineering*. 2nd ed. New York, USA. CRC Press. 2007. 1023p.

SINGH, R. P.; HELDMAN, D. R. *Introducción a la Ingeniería de los Alimentos*. 2nd Ed. Zaragoza, Espanha. Acribia, 1997. 564p..

BARTHOLOMAI, A. *Fábricas de Alimentos: procesos, equipamientos, costos*. Zaragoza, Espanha. Acribia, 1991. XV, 293p.

TEIXEIRA, G. M.; SILVEIRA, A. C.; BASTOS NETO, C. P. S.; OLIVEIRA, G. A. *Gestão Estratégica de Pessoas*. 1ª edição. Rio de Janeiro/RJ. Editora FGV, 2007. 144p.

FILHO, J. C. A.; SOUZA, C. P.; GONÇALVES, D.; CURY, M. V. *Finanças Corporativas*. 8ª edição. Rio de Janeiro/RJ. Editora FGV, 2007. 152p.