

Sigla da Disc.: FA979

Turma: A

Nome da Disc.: **TECNOLOGIA DE PROCESSOS POS-COLHEITA III**

**QUADRO A - VETORES DA DISCIPLINA**

Nº de Créditos da Disciplina: 4	Total de Horas de Atividades Teóricas: 30 Total de Horas de Atividades Práticas: 30 Total de Horas de Laboratório:
---------------------------------	--

**QUADRO B - DISTRIBUIÇÃO DA CARGA DIDÁTICA  
 CONSIDERANDO O VETOR DA DISCIPLINA**

**TOTAL EM HORAS**

O total de horas deve ser calculado considerando os vetores específicos da disciplina.

Tipo Participação	Nome do Docente	TEÓRICAS	&	PRÁTICA	Horas Trabalhadas
RESPONSÁVEL	Juliana Aparecida Fracarolli	30		30	60

**EMENTA**

A Armazenagem de Grãos no Brasil. Características dos Grãos Armazenados. Fatores que afetam a Deterioração dos Grãos Armazenados. Pragas, roedores e pássaros. Conservação da Qualidade dos Grãos Armazenados. Termometria, Transilagem, Aeração. Transportadores e Equipamentos para Beneficiamento. Parâmetros de dimensionamento de um silo. Projeto e Dimensionamento de unidades de beneficiamento de grãos.

**CRONOGRAMA DE AULA**

DATAS	AULA	TEMA DA AULA	PROFESSORA
24/02/25	1	Panorama da produção de grãos no Brasil e a necessidade da Armazenagem. Histórico da Armazenagem de grãos.	Juliana Fracarolli
03/03/25		CARNAVAL – não haverá aula	
10/03/25	2	Propriedades nutricionais e qualidade dos grãos. <b>Atividade 1.</b> Laboratório de pós-colheita.	Juliana Fracarolli
17/03/25	3	Propriedades físicas dos grãos e sua interação com o ambiente. Laboratório de secagem. <b>Questionário 1.</b>	Juliana Fracarolli
24/03/25	4	Microflora nos grãos armazenados e sua influencia na qualidade dos Grãos. <b>Atividade 2.</b>	Juliana Fracarolli
31/03/25	5	Pragas que afetam e influenciam a qualidade dos Grãos Armazenados. <b>Questionário 2.</b>	Juliana Fracarolli
07/04/25	6	Fumigação e manejo integrado de pragas. <b>Atividade 3.</b>	Juliana Fracarolli
14/04/25	7	Considerações de design e engenharia para armazenamento, manuseio de grãos e instalações de processamento. <b>Questionário 3. Avaliação da disciplina meio de semestre.</b>	Juliana Fracarolli
21/04/25		Feriado Tiradentes – não haverá aula	
28/04/25	8	Classificação das Unidades de Armazenamento Segundo a Operação. <b>Visita Técnica. R1</b>	Juliana Fracarolli
05/05/25	9	Considerações de design e engenharia	Juliana

		para armazenamento, manuseio de grãos e instalações de processamento. <b>Questionário 4. Visita Técnica. R2</b>	Fracarolli
12/05/25	10	Ações para manter a qualidade pós-colheita dos Grãos Armazenados. <b>Atividade 4.</b>	Juliana Fracarolli
19/05/25	11	Prevenção de acidentes na armazenagem. <b>Questionário 5.</b>	Juliana Fracarolli
26/05/25	12	Equipamentos para Manuseio de Grãos, Transportadores e Equipamentos para Beneficiamento. <b>Atividade 5.</b>	Juliana Fracarolli
02/06/25	13	Planejar um Sistema de Armazenagem.	Juliana Fracarolli
09/06/25	14	Parâmetros de dimensionamento de um silo. <b>Avaliação da disciplina COMVEST.</b>	Juliana Fracarolli
16/06/25	15	Projeto e Dimensionamento de unidades de beneficiamento e armazenamento de grãos.	Juliana Fracarolli

### BIBLIOGRAFIA

Rosentrater, K.A., 2022. Storage of cereal grains and their products, Fifth edition. ed. Woodhead Publishing, Place of publication not identified.

Kutz, M. (Ed.), 2019. Handbook of farm, dairy, and food machinery engineering, Third edition. ed. Academic Press, London [England]; San Diego, CA.

Cachon, R., Girardon, P., Voilley, A. (Eds.), 2019. Gases in agro-food processes. Academic Press, London [England]; San Diego, CA.

Prakash, B. (Ed.), 2022. Research and technological advances in food science. Academic Press, an imprint of Elsevier, London San Diego, CA Cambridge, MA Kidlington, Oxford.

Brooker, D.B., Bakker-Arkema, F.W., Hall, C.W., 1974. Drying cereal grains. AVI Pub. Co, Westport, Conn.

Hellevang, K.J., Midwest Plan Service (Eds.), 1997. Dry grain aeration systems design handbook, 1st ed. ed. MidWest Plan Service, Ames, IA.

Mohsenin, N.N., 1980. Thermal properties of foods and agricultural materials. Gordon and Breach, New York.

Loewer, O.J., Bridges, T.C., Bucklin, R., 1994. On-farm drying and storage systems, ASAE publication. American Society of Agricultural Engineers, St. Joseph, Mich

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Inclusive datas de provas, trabalhos e projetos)

DATA:	PROVAS/DESCRIÇÃO:	PESOS (%):
17/03/25	Questionário 1. Q1	9
31/03/25	Questionário 2. Q2	9
14/04/25	Questionário 3. Q3	9
05/05/25	Questionário 4. Q4	9
19/05/25	Questionário 5. Q5	9
	TOTAL Q	45
DATA:	PROJETOS / DESCRIÇÃO	PESOS (%):
10/03/25	Atividade 1. A1	9



CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA AGRÍCOLA  
**Plano de Desenvolvimento da Disciplina**  
1º semestre de 2025



Fls. 3

24/03/25	Atividade 2. A2						9
07/04/25	Atividade 3. A3						9
12/05/25	Atividade 4. A4						9
26/05/25	Atividade 5. A5						9
	TOTAL A						45
<b>DATA:</b>	<b>RELATÓRIOS</b>						<b>PESOS (%):</b>
28/04/25	Relatório de visita técnica. R1						5
05/05/25	Relatório de visita técnica. R2						5
	TOTAL R						10
<b>EXAME (E) - período de 14 a 19/07/25:</b>	2ª-feira 14/07 <input checked="" type="checkbox"/>	3ª-feira 15/07 <input type="checkbox"/>	4ª-feira 16/07 <input type="checkbox"/>	5ª-feira 17/07 <input type="checkbox"/>	6ª-feira 18/07 <input type="checkbox"/>	Sábado 19/07 <input type="checkbox"/>	
<b>MÉDIA PARCIAL (MP):</b> $MP = A1*0,09+A2*0,09+A3*0,09+A4*0,09+A5*0,09+Q1*0,09+Q2*0,09+Q3*0,09+Q4*0,09+Q5*0,09+R1*0,05+R2*0,05$ <b>APROVADO, se <math>MP \geq 5,0</math></b>							
<b>NOTA FINAL (NF):</b> $NF = 0,5*MP + 0,5*E$ <b>APROVADO, se <math>NF \geq 5,0</math></b>							
<b>OBSERVAÇÕES:</b> Frequência mínima de 75% para aprovação na disciplina							