



CURSO DE GRADUAÇÃO EM
ENGENHARIA AGRÍCOLA

Plano de Desenvolvimento da Disciplina

2º semestre de 2024



Fis. 1

Sigla da Disc.: FA043 Turma: A Nome da Disc.: Qualidade e segurança de frutas e hortaliças frescas

QUADRO A - DISTRIBUIÇÃO DA CARGA DIDÁTICA CONSIDERANDO O VETOR DA DISCIPLINA TOTAL EM HORAS			
Nº de Créditos da Disciplina: 2	Total de Horas de Atividades Teóricas: 30	Total de Horas de Atividades Práticas: 0	Total de Horas de Laboratório: 0

QUADRO B - DISTRIBUIÇÃO DA CARGA DIDÁTICA CONSIDERANDO O VETOR DA DISCIPLINA TOTAL EM HORAS					
Tipo Participação	Nome do Docente	TEÓRICAS	&	PRÁTICA e/ou LABORATÓRIO	Horas Trabalhadas
RESPONSÁVEL	Thais Queiroz Zorzeto Cesar	30		0	30
Colaborador(a)	-	-		-	-
		*		*	

NOTA: * TOTAL DE HORAS TEÓRICAS/PRÁTICAS DO(S) DOCENTE(S) DEVE SER IGUAL AO TOTAL DE HORAS CITADOS NO QUADRO A

Pontos Importantes:

- A Carga Didática deve ser computada considerando-se a carga horária da disciplina, mas para isso deve-se observar também os vetores teóricos e práticos.
- Número total de semanas na qual o docente atuará, computando separadamente o vetor de aulas práticas e aulas teóricas.
- A carga didática do PED deve ser a mesma informada no Projeto de Participação Didática encaminhado à CPG (GR-19/2014). A carga didática do PED não interfere na carga didática dos professores.

QUADRO C – DISTRIBUIÇÃO DA CARGA DIDÁTICA DO(DA) PED	
Observação: A carga didática atribuída ao discente do PED não será subtraída da carga didática total dos docentes alocados na disciplina.	
Nome do(a) Discente Email:	-
Nome do(a) Discente Email:	-

QUADRO D – DADOS DO PAD	
Nome do(a) Discente	-
Email:	-
Atividades:	-



CURSO DE GRADUAÇÃO EM
ENGENHARIA AGRÍCOLA
Plano de Desenvolvimento da Disciplina

2º semestre de 2024

Fis. 2

EMENTA:

Fundamentos de gestão de qualidade e segurança para frutas e hortaliças frescas. Cadeia de suprimentos para a obtenção de alimentos seguros. Conceitos de sistema de análise de perigos e de pontos de controle críticos. Guia de gestão para preparação e apresentação de frutas e hortaliças ao mercado. Legislação pertinente a produtos vegetais alimentícios. Certificação.

EVENTOS:

1. No sábado, 10 de agosto de 2024, às 15:30 horas, no Agriteatro da FEAGRI, ocorrerá a Colação de Grau dos Formandos do 1º semestre de 2024 (85ª Turma). Participe!
2. Quinta-feira, dia 01/08/2024 - Início das aulas do 2º período letivo de 2024 e Turmas Especiais I e II.
3. Quarta-feira, dia 14/08/24 - DAY "AGCO FARMER EXPERIENCE"

DATAS: DESCRIÇÃO

03 a 05/10/2024	Agroweek FEAGRI
15/10/2024 Horário: das 8h às 17h, Local: no Anfiteatro do Prédio III	Reunião de avaliação e discussão de cursos & Estudo das disciplinas de graduação – Não haverá aula e as atividades serão voltadas à avaliação dos cursos nas unidades de origem e nas unidades que oferecem disciplinas de serviço, de forma complementar, em horários não coincidentes
30/11/2024	Último dia para o cumprimento da carga horária e programas das disciplinas.
02 a 07/12/2024	Semana de Estudo – não poderá ocorrer atividades de aula.
02 a 17/12/2024	Prazo para entrada de Médias e Frequências do 2º período letivo de 2024 e Turmas Especiais I e II, no SIGA.
09 a 14/12/2024	Exames finais do 2º período letivo de 2024 e Turmas Especiais I e II. E aplicação do teste de proficiência.
24/02/2025	Início das aulas do 1º período letivo de 2025 e Turmas Especiais I e II.

ATENÇÃO ÀS SEGUINTE DATAS (FERIADO/EXPEDIENTE SUSPENSO)

SETEMBRO	07/09/2024, sábado, Independência do Brasil
OUTUBRO	12/10/2024, sábado, Nossa Senhora Aparecida 28/10/2024, segunda-feira, dia do Servidor Público
NOVEMBRO	02/11/2024, sábado, Finados 15 e 16/11/24, sexta-feira, Proclamação da República 20/11/24, quarta-feira, Dia da Consciência Negra

● Em caso de dúvidas consulte o Calendário DAC 2024 [aqui](#)

CRONOGRAMA:

	DATAS	TEMA DA AULA	PROFESSOR
	1/8/24	Aula suspensa	-
	8/8/24	Aula suspensa (57º Congresso Brasileiro de Olericultura)	-
1.	15/8/24	Apresentação da disciplina e Critérios de avaliação	Thais
2.	22/8/24	Conceitos de qualidade e alimento seguro	Thais
3.	29/8/24	Boas Práticas Agrícolas (BPA) e Boas Práticas de Pós-Colheita (BPPC)	Thais
4.	5/9/24	Boas Práticas de Fabricação (BPF)	Thais
5.	12/9/24	Programa Integrado de Frutas (PIF)	Thais
6.	19/9/24	Método APPCC: conceitos e etapas de implantação	Thais
7.	26/9/24	Método APPCC: estudo de caso (EC)	Thais
	3/10/24	Aula suspensa (Agroweek)	-
8.	10/10/24	Método APPCC: desenvolvimento do projeto	Thais
9.	17/10/24	Gestão da Qualidade e Segurança na cadeia produtiva dos alimentos	Thais
10.	24/10/24	Rastreabilidade	Thais
11.	31/10/24	Legislação de alimentos e Certificação	Thais
12.	7/11/24	Desenvolvimento do Projeto	Thais

Faculdade de Engenharia Agrícola – FEAGRI/UNICAMP / Avenida Candido Rondon, 501 – Cidade Universitária “Zeferino Vaz”,



CEP 13083-875, Campinas, SP - Fone: (19) 3521-1045 E-mail: agrgrad@unicamp.br / Home Page: www.feagri.unicamp.br



CURSO DE GRADUAÇÃO EM
ENGENHARIA AGRÍCOLA

Plano de Desenvolvimento da Disciplina

2º semestre de 2024

Fis. 3

13.	14/11/24	Prova (P)	Thais
14.	21/11/24	Entrega (parte escrita) e Apresentação do Projeto (Proj)	Thais
15.	28/11/24	Apresentação do Projeto	Thais
16.	5/12/24	Semana de Estudos	-
17.	12/12/24	Exame	Thais

BIBLIOGRAFIA:

Referências Básicas

- ABNT-NBR ISO 22000. Sistemas de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos, 2019.
- CENCI, S. A. Boas práticas de pós-colheita de frutas e hortaliças na agricultura familiar. In: NASCIMENTO NETO, F. (Org.). Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar. 1ª. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica. p. 67-80. 2006.
- HESTER, R. E.; HARRISON, R. M. Food safety and food quality. Cambridge [Inglaterra]: Royal Society of Chemistry, c2001. 166 p., il. ISBN 0854042709

Referências Complementares:

- BRASIL. Obter Certificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Disponível em: BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa IN No 60, de 23 de dezembro de 2019. <http://www.anvisa.gov.br>. 2019.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produção integrada no Brasil : agropecuária sustentável alimentos seguros. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília: Mapa/ACS, 2009.
- CODEX ALIMENTARIUS: International Food Standards. Disponível em: <https://www.fao.org/fao-who/codexalimentarius/en/>. Acesso em 23/08/2022.
- EMBRAPA. Manual de Boas Práticas Agrícolas e Sistema APPCC. Brasília: EMBRAPA/SEDE, 2004. 101 p.
- SANTOS JUNIOR, C. J. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013. 214 p. ISBN 9788564956513.

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

DATA:	PROVAS/DESCRIÇÃO:	PESOS:					
14/11/24	PROVA (P)	0,4					
DATA:	PROJETOS / DESCRIÇÃO	PESOS:					
26/9/24	Estudo de caso (EC)	0,2					
21/11/24	Projeto (parte escrita e apresentação) (Proj)	0,4					
DATA:	RELATÓRIOS, LISTA DE EXERCÍCIOS, ETC. / DESCRIÇÃO	PESOS:					
confirmar	Relatório de Visita Técnica (RT)	0,1					
EXAME (E): período de 09 a 14/12/2024		2ª-feira 09/12 <input type="checkbox"/>	3ª-feira 10/12 <input type="checkbox"/>	4ª-feira 11/12 <input type="checkbox"/>	5ª-feira 12/12 X	6ª feira 13/12 <input type="checkbox"/>	Sábado 14/12 <input type="checkbox"/>
MÉDIA PARCIAL (MP):							
MP = 0,4 * P + 0,2 * EC + 0,4 * Proj + 0,1 * RT							
Se MP ≥ 5,0 – Aprovado Se 2,5 ≤ MP < 5,0 – Exame Se MP < 2,5 – Reprovado							
OBSERVAÇÕES:	Frequência mínima no curso igual a 75%. Se 2,5 ≤ MP < 5,0, o aluno poderá realizar um exame final EF e sua nota final NF será dada por: NF = min (max ((MP + EF) / 2, MP) , 5,0) Ou seja, se o aluno ficar de exame e for aprovado, a nota máxima de aprovação será 5,0. Caso seja reprovado, a nota não será diminuída.						