



Noções de Processos Agroindustriais



PROFESSORA: IÚNA R. GONÇALVES

CONTEÚDO: RESOLUÇÃO DA

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

DATA: 04/07/2018

RESOLUÇÃO DA ATIVIDADE COMPLEMENTAR DE 28/06/2018.

1. O que é um produto ou bem? Quais as suas principais características?

⇒ Produto é um bem tangível, materializado durante seu processo de produção, de fácil padronização, não consumido no momento da produção, patenteável, pode ser estocado e cuja posse é transmitida para o comprador.

Suas características:

- Natureza biológica da produção agrícola
- Sazonalidade do produto
- Dependentes das condições do tempo

2. O que é um serviço? Quais as suas principais características?

⇒ Serviço é um bem intangível, difícil de ser padronizado, é consumido no momento da produção, não pode ser patenteável e também não pode ser estocado.

Características:

- Intangibilidade
- Participação do cliente no processo
- Produção e consumo simultâneo

3. No seu entendimento, existem empresas que sejam tipicamente de vendas de produtos? Ou seja, só vendam bens materiais?

4. As empresas de serviços, na prática, vendem somente serviços? Por quê?

5. O que é produto ou serviço facilitador?

⇒ **Produto facilitador é o que é consumido e/ou entregue ao cliente para realização do serviço. Serviço facilitador é o que agrega mais valor ao produto.**

6. O que é mercado?

⇒ **Ambiente social ou virtual propício às condições para a troca de bens e serviços. Também se pode entender como sendo a instituição ou organização mediante a qual os ofertantes (vendedores) e os demandantes (compradores) estabelecem uma relação comercial com o fim de realizar transações, acordos ou trocas comerciais.**



Noções de Processos Agroindustriais



PROFESSORA: IÚNA R. GONÇALVES

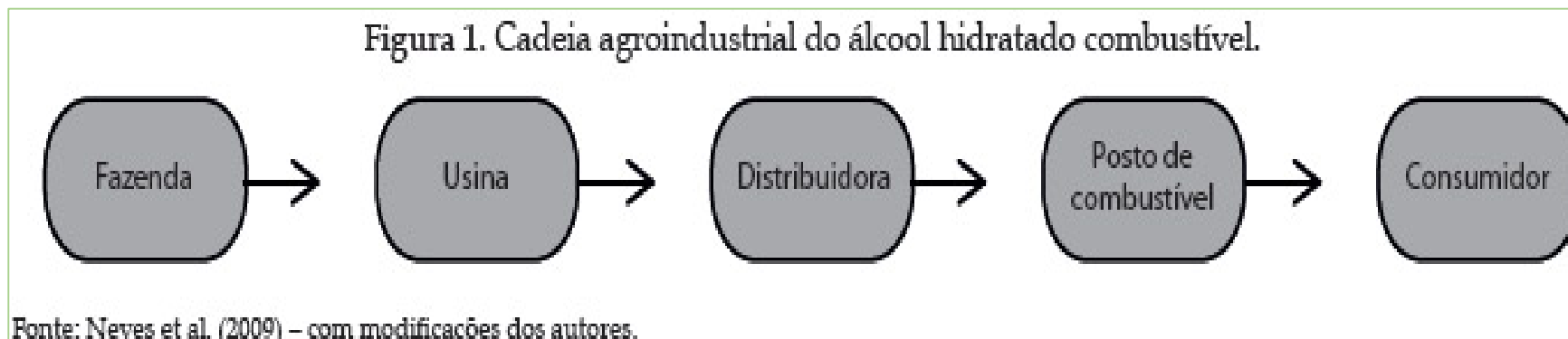
**CONTEÚDO: REVISÃO – Avaliação
Final**

DATA: 04/07/2018

ALIMENTOS

CADEIA PRODUTIVA

- ❖ Conceito bastante difundido, a prática deixa muito a desejar.
- ❖ Uma cadeia produtiva agrícola começa na prancheta de um pesquisador científico criando novas tecnologias, e termina na gôndola de um supermercado. E se divide, conforme a clássica visão de Ray Goldberg e sua equipe de Harvard, em 3 capítulos: o que vem antes da porteira das fazendas, o que se passa dentro das fazendas e o depois da porteira.



ALTERAÇÕES DE ALIMENTOS

- ❖ Modificações que neles se operam, destruindo parcial ou totalmente suas características essenciais.
- ❖ As pequenas e grandes alterações refletem-se, diretamente, sobre os caracteres organolépticos, composição química, estado físico, estado de sanidade e valor nutritivo dos alimentos.
- ⇒ Um alimento alterado não quer dizer que o mesmo não possa ser consumido.
- ⇒ Parcialmente alterado - as transformações são de pouca intensidade e se limitam a sua superfície, elas podem ser recrutadas como matéria prima, na fabricação de seus derivados.
- ⇒ No caso da alteração abranger a totalidade do alimento, a ingestão deste é inteiramente contraindicada.

Alimento Alterado: Aquele cuja composição química e as suas características organolépticas foram alteradas por processos físicos, químicos ou microbianos, que podem ocorrer durante a sua fabricação, conservação ou transporte.



PRINCIPAIS CAUSAS DAS ALTERAÇÕES DOS ALIMENTOS

- ❖ **Alterações de diversas origens:** Ex.: Ordenha de leite, sem condições adequadas de higiene; Proporções de substâncias inadequadas; temperaturas desajustada.
- ❖ **Reações químicas não enzimáticas:** Ex: ranço oxidativo e o escurecimento químico dos alimentos. Alteram diversas propriedades, como qualidade sensorial (sabor, aroma, textura e cor), valor nutricional, funcionalidade e toxidez.
- ❖ **Ação das enzimas presentes nos alimentos:** causam modificações dos caracteres organolépticos (cor, sabor e textura do produto), podendo levar a decomposição total ou parcial do alimento.

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

❖ Finalidade da Indústria de Alimentos:

- ⇒ Promover o abastecimento adequado às populações, permitindo acesso fácil aos diferentes alimentos necessários em quantidade e qualidade à alimentação humana;
- ⇒ Aproveitar em escala crescente, os resíduos de importância econômica;
- ⇒ Obter novas modalidades de mesclas alimentares complementadas ou enriquecidas;
- ⇒ Atender as exigências dos mercados consumidores.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

CONCEITOS

- Aplicação de métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização dos alimentos.
- A Ciência dos Alimentos inclui o estudo das características físicas, químicas e biológicas dos alimentos.
- A **Tecnologia de Alimentos** inclui a sequência de operações desde:
 - Seleção da matéria-prima até o processamento;
 - Preservação (conservação) e distribuição dos alimentos.

IMPORTÂNCIA DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

- A industrialização dos produtos agrícolas pode contribuir consideravelmente na melhoria da dieta de um país e do estado nutricional de seus habitantes.
- A Tecnologia de Alimentos é o vínculo entre a produção e o consumo dos alimentos e só alcança bom rendimento se estiver intimamente associada aos métodos e progressos da produção agropecuária e aos princípios e práticas da nutrição humana.

FATORES QUE CONTRIBUÍRAM PARA O DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Devido ao aumento demográfico

- Influência social-trabalhista nos grandes centros urbanos ocasionando crescimento do uso de alimentos industrializados devido a sua facilidade de emprego;
- Aumento de consumo em situações de emergência, ocasionadas por enchentes, secas, terremotos, guerras etc.

PROCESSAMENTO DA CARNE BOVINA

- Depois de abatido, vários cuidados devem ser tomados, pois qualquer dano na qualidade da carne é irreversível.
- Contaminações por agentes de ordem física ou química, mas principalmente aqueles de origem biológica, durante o abate, resfriamento da carcaça, processamento, transporte e comercialização, têm de ser evitados ao máximo.
- A utilização correta do frio durante todas as fases, desde o resfriamento da carcaça até a comercialização, incluindo ainda a fase anterior ao consumo, quando o produto já se encontra em poder do consumidor, pois a cadeia de frio é de extrema importância na manutenção da qualidade, tem de ser enfatizada ao extremo.

Processamento

- O processamento da carne busca a elaboração de novos produtos com a finalidade de prolongar a vida-de-prateleira, por atuar sobre enzimas e microrganismos de caráter degradativo. Atribuindo características sensoriais como, cor, sabor e aroma, próprias de cada processo e não modificando significativamente as qualidades nutricionais originais.

(ROMANELLI; CASERIL; FILHO, 2002).

- Alguns cuidados devem ser tomados no processo de desossar, cortar e aparar, a fim de evitar cortes no músculo mantendo a integridade e identidade do mesmo. Se a carne apresentar superfícies irregulares, elas devem ser refiladas rentes à superfície muscular, salvo, cortes separados pela união natural dos músculos.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

- A implantação de agroindústrias, além de agregar valor às frutas, reduz os desperdícios e as perdas oriundos dos processos de seleção e classificação, promove o aproveitamento dos excedentes de safra, cria empregos permanentes e interioriza o desenvolvimento.
- O objetivo principal do processamento de frutas e hortaliças é suprir com alimentos saudáveis, seguros, nutritivos e aceitáveis pelos consumidores ao longo do ano.

LEI DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (LEI 11.346, 15/09/2006)

- ✓ O Projeto de Lei que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), aprovado na Câmara dos Deputados e Senado Federal e sancionado pelo Presidente da República no dia 15 de setembro de 2006, demonstra a atenção despertada pelo tema e a capacidade da sociedade na elaboração de novas propostas para a Política Nacional.
- ✓ A Lei representa a consagração de uma concepção abrangente e intersetorial da Segurança Alimentar e Nutricional, bem como dos dois princípios que a orientam:
 - ⇒ direito humano à alimentação
 - ⇒ soberania alimentar.

CONCEITOS IMPORTANTES

Segurança Alimentar e Nutricional

- Todo mundo tem direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente. Isso é Segurança Alimentar e Nutricional.
- Ela deve ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem nunca comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Esse é um direito do brasileiro, um direito de se alimentar devidamente, respeitando particularidades e características culturais de cada região.

- 1. SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**
- 2. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**
- 3. CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Integram o SISAN:

- ⇒ a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;
- ⇒ o CONSEA, órgão de assessoramento imediato ao Presidente da República;
- ⇒ a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, integrada por Ministros de Estado e Secretários Especiais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional;
- ⇒ os órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;
- ⇒ as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN. (Art.11º)

O que diz a Lei?

⇒ O CONSEA será composto a partir dos seguintes critérios:

I – 1/3 (um terço) de representantes governamentais constituído pelos Ministros de Estado e Secretários Especiais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional;

II – 2/3 (dois terços) de representantes da sociedade civil escolhidos a partir de critérios de indicação aprovados na Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

III – observadores, incluindo-se representantes dos conselhos de âmbito federal afins, de organismos internacionais e do Ministério Público Federal.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- A Conferência indica diretrizes e prioridades da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar. A realização do evento faz parte do SISAN, garantida em Lei.
- A Lei prevê ainda que a Conferência Nacional faça uma avaliação do SISAN.
- A Conferência Nacional é precedida de Conferências Estaduais, Distrital e Municipais, nas quais são escolhidos os delegados para o evento nacional.



Noções de Processos Agroindustriais



PROFESSORA: IÚNA R. GONÇALVES

CONTEÚDO: REVISÃO – Avaliação

Final

DATA: 04/07/2018

- 1. De acordo com as aulas ministradas, defina “Cadeia de Frio”**
- 2. Em comparação a outros segmentos industriais da economia, a Agroindústria apresenta uma certa originalidade decorrente de três características fundamentais das matérias-primas. Quais são as três características?**

3. A centrifugação, o corte, rala, prensa e sedimentação são exemplos de processos _____ utilizados na Indústria de Alimentos.

- a) Químicos**
- b) Físicos**
- c) Biológicos**
- d) Seletivos**
- e) Sobrenaturais**

4. Marque a alternativa que indica 3 substâncias tóxicas encontradas naturalmente nas plantas.

- a) Fungos; Ovos contaminados; Inseticida.**
- b) Inseticida; Talco; Óleo de girassol.**
- c) Álcool; Perfume; Graxa.**
- d) Hidratante; Perfume; Queijo.**
- e) Lectinas; Nitratos; Cumarina.**

5. De que são formados os alimentos? Marque a alternativa CORRETA.

- a) Proteínas, Carboidratos, Lipídeos, Vitaminas, Sais minerais e Água.**
- b) Leite, Vitamina, Óleo, Sais minerais.**
- c) Vitaminas, Água, Proteína, Fungos.**
- d) Água, Óleo, Proteínas, Sais minerais.**
- e) Proteínas, Carboidratos, Lipídeos, Vitaminas.**

6. Qual alternativa apresenta 2 Alimentos de Origem Animal e 2 Alimentos de Origem Vegetal?

- a) Carne, Leite, Arroz e Trigo**
- b) Verdura, Trigo, Fruta e Feijão**
- c) Carne, Leite, Peixe e Trigo**
- d) Frutas, Mel, Verduras, Soja**
- e) Peixe, Ovos, Quiabo e Carne**

7. Qual alternativa se refere à Vitamina que regula e mantém em boas condições o tecido epitelial; promove o crescimento normal do organismo e protege os órgãos da visão?

- a) Vitamina B**
- b) Vitamina C**
- c) Vitamina D**
- d) Vitamina K**
- e) Vitamina A**

8. Dentre as vantagens do Método de Congelamento, marque a alternativa CORRETA.

- a) Perda total do alimento**
- b) Diminuição considerável do tempo de vida útil**
- c) Não mantém os nutrientes nos alimentos**
- d) Não mantém os caracteres organolépticos**
- e) Manutenção na estrutura morfológica e física.**

9. Sobre Conservação de Alimentos, quais são as técnicas de aplicação do calor?

10. Classifique os Métodos de Conservação de alimentos.

PROFESSORA: IÚNA GONÇALVES
CONTEÚDO: AULA 6 – PRODUTOS
AGRÍCOLAS E MERCADOS NO
AGRONEGÓCIO

DATA: 04/07/2018

PRODUTOS AGRÍCOLAS E MERCADOS NO AGRONEGÓCIO

Gianesi (2009, p. 65) aponta para a existência de quatro mercados, assim definidos:

- a) **mercado de consumo:** formado pelos consumidores individuais que compram produtos e serviços para consumo próprio ou de suas residências;
- b) **mercado industrial:** formado por empresas, de manufatura ou serviço, que compram produtos e serviços que são consumidos ou utilizados em seus processos produtivos;
- c) **mercado de revenda:** constituído por indivíduos e organizações que adquirem produtos visando lucro ao revendê-los ou alugá-los a terceiros;
- d) **mercado governamental:** consiste em unidades municipais, estaduais e federais, que compram produtos e serviços, visando atender suas missões governamentais.

PRODUTOS AGRÍCOLAS E MERCADOS NO AGRONEGÓCIO

- ⇒ Objetivando um maior entendimento conceitual dos mercados acima, o autor estabelece algumas diferenças entre o mercado industrial e o mercado de consumo, afirmando a existência de uma menor quantidade de clientes no mercado industrial, uma vez que esse mercado é composto por empresas.
- ⇒ E, verdadeiramente, a quantidade de empresas é menor que a quantidade de pessoas.
- ⇒ Outra diferença é que os clientes no mercado industrial são maiores. Lógico, pelo mesmo motivo que falamos acima: uma empresa é sempre maior que uma pessoa. Logo, os clientes do mercado industrial são maiores que os clientes do mercado de consumo. Por ser formado por empresas, o mercado industrial possui clientes concentrados geograficamente, diferentemente do mercado de consumo, onde os clientes estão pulverizados por toda parte.

PRODUTOS AGRÍCOLAS E MERCADOS NO AGRONEGÓCIO

⇒ Quarta diferença reside no fato de que o mercado industrial sempre fará um processo de compra com base em premissas técnicas, profissionais. Enquanto no mercado de consumo os clientes realizam ou decidem suas compras baseados em premissas pessoais. Por essa razão, diz-se que, no mercado industrial, existe um maior número de pessoas influenciando a decisão de compras (a produção, a área financeira, a área de compras, materiais etc), buscando sempre uma forma otimizada e eficiente de adquirir os materiais e insumos necessários aos objetivos organizacionais.

PRODUTOS AGRÍCOLAS E MERCADOS NO AGRONEGÓCIO

Resumo

Nesta aula, buscamos aprofundar o conhecimento a respeito de produtos e serviços, estabelecendo uma visível distinção entre ambos, com o propósito de avaliarmos as aplicações das técnicas de gestão mais adequadas. Também aprofundamos o conhecimento dos tipos de mercados e sua correta caracterização para melhor permitir ao gestor ações mais acertadas na busca de uma maior produtividade no seu relacionamento e atuação mercadológica.

PROFESSORA: IÚNA GONÇALVES
CONTEÚDO: AULA 7 (PLANEJAMENTO
E GESTÃO AMBIENTAL DO
AGRONEGÓCIO)
DATA: --/06/2018

AULA 7 – PLANEJAMENTO E GESTÃO AMBIENTAL DO AGRONEGÓCIO

OBJETIVOS

- ✓ Reconhecer o significado e a importância do planejamento para a empresa.
- ✓ Identificar o planejamento como uma técnica de organização.
- ✓ Distinguir os tipos de planejamento e seus níveis.
- ✓ Definir a gestão ambiental como saída sustentável para o agronegócio.

AULA 7 – PLANEJAMENTO E GESTÃO AMBIENTAL DO AGRONEGÓCIO

7.1 PLANEJAMENTO DO AGRONEGÓCIO

- ⇒ Planejamento: primeira etapa do processo de administrar.
- ⇒ A organização: segunda etapa.
- ⇒ A terceira e quarta constam simultaneamente das atividades de executar e controlar.

Todo o processo administrativo é composto por quatro etapas:

1. Planejar
2. Organizar
3. Executar
4. Controlar



AULA 7 – PLANEJAMENTO E GESTÃO AMBIENTAL DO AGRONEGÓCIO

7.1 PLANEJAMENTO DO AGRONEGÓCIO

- ⇒ Dessa forma, se constata que a ausência de qualquer uma das quatro atividades componentes compromete o processo, compromete o resultado que se espera do empreendimento e ainda a gestão.
- ⇒ No agronegócio, há um número significativo de variáveis aleatórias, menos informações disponíveis, ressaltando uma maior necessidade de uso do planejamento, objetivando reduzir as incertezas.

AULA 7 – PLANEJAMENTO E GESTÃO AMBIENTAL DO AGRONEGÓCIO



- ⇒ O planejamento define onde se pretende chegar, o que deve ser feito, quando, como e em que sequência.
- ⇒ Em qualquer empreendimento rural, a primeira questão que se coloca é qual ou quais serão os produtos a serem produzidos e em quais quantidades, tendo em vista os recursos disponíveis e o retorno desejado (BATALHA, 2008).

AULA 7 – PLANEJAMENTO E GESTÃO AMBIENTAL DO AGRONEGÓCIO

PLANEJAMENTO

- Processo consciente, sistemático, de tomar decisões sobre metas e atividades que um indivíduo, um grupo, uma unidade de trabalho ou uma organização buscarão no futuro.
- Não é uma resposta a uma crise; é um esforço intencional que é direcionado e controlado por gerentes e que muitas vezes se vale do conhecimento e da experiência de funcionários em toda a organização. O planejamento fornece a indivíduos e a unidades de trabalho um mapa claro a ser seguido em suas atividades futuras;