



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

IDENTIFICAÇÃO

DISCIPLINA:		SECAGEM E ARMAZENAMENTO DE GRÃOS		CÓDIGO:	CFA 029
DEPARTAMENTO:		CAMPUS FLORESTAL		UNIDADE:	CAF
DURAÇÃO EM SEMANAS	TOTAL AULAS SEMANAIS			CARGA HORÁRIA TOTAL	
20	TEÓRICAS:	PRÁTICAS:	TOTAL:	50:00:00	
	1	2	3		
TOTAL DE AULAS /SEMESTRE:			SEMESTRE LETIVO:		
60			Primeiro e segundo		
PRÉ-REQUISITOS			PRÉ OU CO-REQUISITOS		

EMENTA

Estrutura brasileira de armazenagem de grãos. Fatores que influenciam a qualidade dos grãos armazenados. Propriedades do ar úmido. Equilíbrio higroscópico. Secagem de grãos. Secadores. Aeração. Armazenamento. Pragas de grãos armazenados e formas de controle. Deterioração fúngica. Prevenção de acidentes em unidades armazenadoras.

OFERECIMENTO AOS CURSOS

Informar: 1 – O período de oferecimento, na grade curricular, quando se tratar de disciplina obrigatória;
2 – Favor incluir todos os cursos em que a disciplina é oferecida e seu respectivo período.

CURSO	MODALIDADE/PERÍODO	
Técnico em Agropecuária Integrado	Optativa	
Técnico em Agropecuária Concomitante A	Optativa	
Técnico em Agropecuária Concomitante B	Optativa	
Técnico em Agropecuária Subsequente	Optativa	

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

SECAGEM E ARMAZENAMENTO DE GRÃOS

CÓDIGO:

CFA 029

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS

Nº DE HORAS-AULA: 20

1 - Estrutura brasileira de armazenagem de grãos	2
2 Operações unitárias em unidades Armazenadoras	2
2.1 - Recepção	
2.2 - Limpeza	
2.3 - Secagem	
2.4 - Armazenamento	
2.5 - Expedição	
3 - Amostragem de grãos em unidades armazenadora	2
4 - Determinação do teor de água dos grãos	2
5 - Propriedades físicas dos produtos agrícolas	2
6 - Propriedades físicas do ar úmido	2
7 - Secagem e secadores	4
7.1 - Secagem natural	
7.2 - Secagem em baixas temperaturas	
7.3 - Secagem em altas temperaturas	
7.4 - Seca-aeração	
8 - Armazenagem	2
8.1 - Fatores que afetam a qualidade dos grãos armazenados	
8.2 - Pragas de grãos armazenados e formas de controle	
9 - Segurança em unidades armazenadoras	2

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____ .
ATA N.º ____/____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____ .
ATA N.º ____/____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

SECAGEM E ARMAZENAMENTO DE GRÃOS

CÓDIGO:

CFA 029

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS PRÁTICAS

Nº DE HORAS-AULA: 40

1 - Estrutura brasileira de armazenagem de grãos	2
2 Operações unitárias em unidades Armazenadoras	6
2.1 - Recepção	
2.2 - Limpeza	
2.3 - Secagem	
2.4 - Armazenamento	
2.5 - Expedição	
3 - Amostragem de grãos em unidades armazenadora	4
4 - Determinação do teor de água dos grãos	4
5 - Propriedades físicas dos produtos agrícolas	4
6 - Propriedades físicas do ar úmido	4
7 - Secagem e secadores	8
7.1 - Secagem natural	
7.2 - Secagem em baixas temperaturas	
7.3 - Secagem em altas temperaturas	
7.4 - Seca-aeração	
8 - Armazenagem	6
8.1 - Fatores que afetam a qualidade dos grãos armazenados	
8.2 - Pragas de grãos armazenados e formas de controle	
9 - Segurança em unidades armazenadoras	2

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____ .
ATA N.º ____/____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____ .
ATA N.º ____/____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

SECAGEM E ARMAZENAMENTO DE GRÃOS

CÓDIGO:

CFA 029

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVRO(S) TEXTO(S)

1. SILVA, J. S. [editor] Pré-processamento de produtos agrícolas. Juiz de Fora: Instituto Maria, 1995. 509 p.
2. SILVA, Juarez de Sousa e; MACHADO, Marise Cotta, 1968; DONZELES, Sérgio Maurício Lopes; SAMPAIO, Cristiane Pires. Sistema híbrido para secagem: solar e biomassa. Viçosa, MG.
3. SILVA, Juarez de Sousa e; NOGUEIRA, Roberta Martins; ROBERTO, Consuelo Domenici. Tecnologias de secagem e armazenagem para agricultura familiar: Juarez de Souza e Silva, Roberta Martins Nogueira, Consuelo Domenici Roberto. Viçosa, MG: Suprema Gráfica e Editora, 2005. vi, 138 p.

OUTRAS REFERÊNCIAS

1. WEBER, E. A. Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos. Canoas: RS, 2005. 586 p.
2. CHITARRA, M. I F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2ª edição revisada e ampliada. Lavras, UFLA, 2005, 783p

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/_____
ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/_____
ATA N.º ____/____.