



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ (UFOPA)
CURSO DE BACHALERADO EM AGRONOMIA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE JURUTI

PLANO DE ENSINO 2020.1

1. CURSO: Agronomia		2. DATA DA APROVAÇÃO: <u>12 / 04 / 2022</u>				
3. DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		4. TURMA:				
5. TIPO: (x) Obrigatório () Optativo		6. OFERTA: () Remoto (X) Semipresencial				
7. Nº DE VAGAS:						
8. DOCENTE RESPONSÁVEL: Maria Lita Padinha Correa Romano						
9. QUALIFICAÇÃO/LINK PARA O CURRÍCULO LATTES:						
10. CRÉDITOS: 4	11. SEMESTRE: 2020.1	12. CHS: 4	13. CH/E AD: 00	14. CH/T: 50	15. CH/P: 10	16. CH/EXT: 00

17. OBJETIVOS DO CURSO

15. EMENTA

Introdução à Tecnologia de Produtos de Origem Animal e Vegetal (TPOAV). Princípios e métodos de conservação de alimentos: conservação pelo uso de calor, conservação pelo uso de frio, conservação pela alteração de atividade de água. Tecnologia de fabricação de derivados do leite. Tecnologia de produção e conservação de carne. Tecnologia de produção de produtos de origem vegetal. Embalagens. Armazenamento

16. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

GERAL: Proporcionar aos discentes conhecimentos sobre os alimentos de origem animal e vegetal métodos de processamento e produtos possíveis de acordo com a matéria prima, assim como sua conservação e possibilidade de produtos com matéria prima regional. Estudar suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos

17. METODOLOGIA PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES E MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA ADOTADAS

Recursos educacionais disponível no SIGAA;

As aulas serão remotas por meio de recursos educacionais disponível no SIGAA e por plataforma que permita a realização de sala de aula virtual;

Os encontros on-line terão duração de uma a duas horas e serão realizadas por meio da plataforma Google Meet;

O conteúdo será apresentado e debatido pelo docente e discente através de aulas expositivas-dialogadas, da apresentação de trabalhos.

Como instrumentos didáticos serão utilizados: Exposição do conteúdo pelo docente e discente Estudo dirigido Experimentos com sementes que serão gravados pelo discente e encaminhado em vídeos curtos. Discussão de artigo Apresentação de trabalho Conteúdo disponível na internet.

Aula presencial no final da disciplina.

18. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO COMPONENTE

As aulas da disciplina serão segunda-feira manhã e quarta-feira tarde. Com atividades práticas em horário a combinar com a coordenação do curso.

1. Semana 1

- a. **16/05/2022** - Introdução a disciplina e importância da tecnologia dos alimentos
- b. **18/02/2022** - Química dos alimentos: etileno nas frutas e frutos e teste do iodo. Vídeo

2. Semana 2

- a. **23/05/2022** - Bioquímica dos Alimentos.
- b. **25/05/2022** - Conservação: processamento: branqueamento de frutas, esterilização de materiais pectina das frutas e produção de geleias.

3. Semana 3

- a. **30/05/2022** - Conservação dos alimentos pelo uso do Calor.
- b. **01/06/2022** - Processamento de produtos: confecção de Balas e barra de cereal.

4. Semana 4

- a. **06/06/2022** - Conservação pelo frio.
- b. **08/06/2022** Processamento da amêndoa do cacau: fabricação e degustação de tipo de chocolate, assim como sua temperagem.

5. Semana 5

- 13/06/2022** - Prova 1
15/06/2022 - Conservas vegetais e molhos.

6. Semana 6

- 20/06/2022** - Desidratação dos alimentos, miniprocessamento de frutas e hortaliças
15/06/2022 - Produtos lácteos: Professora: Fabrizia Otanni

7. Semana 7

20/06/2022 - Conservação pela alteração de atividade de água; aditivos e conservantes

29/06/2022 - Produtos de origem animal: Professora: Fabrizia Otanni

8. Semana 8

04 e 06/06/2022 - **Seminários em equipe**

9. Semana 9

11/07/2022- Prova e apresentação de produtos

13/07/2022- Apresentação de produtos.

1. Semana 9

11/07/2022- Prova e apresentação

- Palestra com convidado tema: legislação para processamento de alimentos

19. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM*

***PREVENDO AVALIAÇÕES REMOTAS**

Como instrumentos didáticos serão utilizados: Exposição do conteúdo pelo docente e discente Estudo dirigido Experimentos com sementes que serão gravados pelo discente e encaminhado em vídeos curtos. Discussão de artigo Apresentação de trabalho Conteúdo disponível na internet.

13/06/2022 - Prova com flexibilidade de acordo com a condições sanitárias e ou epidemiológicas.

13/07/2022 - Prova com flexibilidade de acordo com a condições sanitárias e ou epidemiológicas.

Substitutiva até 14/07.

20. VALIDAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO E DA ASSIDUIDADE DOS DISCENTES*

***RESGUARDADAS AS CONDIÇÕES DE NÃO PRESENCIALIDADE**

Será realizada frequência nas aulas práticas e teóricas.

Prova : 1 - 10 pontos

Prova: 2- 5 pontos

Seminário: 5 pontos

Relatórios 10 pontos: atividade em casa com apresentação e envio de vídeo da atividade.

Três notas.

21. DETALHAMENTO DOS RECURSOS DIDÁTICOS VIRTUAIS A SEREM UTILIZADOS*

***INCLUINDO AS PLATAFORMAS DIGITAIS DE APRENDIZAGEM**

Os encontros on-line terão duração de uma a duas horas e serão realizadas por meio da plataforma Google Meet;

O conteúdo será apresentado e debatido pelo docente e discente através de aulas expositivas-dialogadas, da apresentação de trabalhos.

Como instrumentos didáticos serão utilizados: Exposição do conteúdo pelo docente e discente Estudo dirigido Experimentos com sementes que serão gravados pelo discente e encaminhado em vídeos curtos. Discussão de artigo Apresentação de trabalho Conteúdo disponível na internet

22. BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. Viçosa: Ed. UFV, 5ª ed. Ampl, 2011. 601 p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de origem Animal RIISPOA. Brasília, 1992. 116p.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2003. Disponível em: <<http://www.ufpa.br/quimicaanalitica/filtra.jpg>>.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Varela, 6ª ed., p. 140-142. São Paulo, 2012.

COMPLEMENTAR

ASSINATURA DO PROFESSOR (A):

Maria Lúcia P. Correia Romano

ASSINATURA DO COORDENADOR (A):

Dantona

Programação semestral 2020.1

fevereiro/2021						
S	T	Q	Q	S	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Março/2021						
S	T	Q	Q	S	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

abril/2021						
S	T	Q	Q	S	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

	Dias e horários de aulas
	Início e término do período
	Dia não letivos
	Dia de avaliações
	Avaliação substitutiva

