



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 26/04/2021 16:25



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103076 - TECNOLOGIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL - TPOAV - Turma: 01 (2016.1)
Docente(s):	2637200 - CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO
Carga Horária:	45h
Horário:	4N123
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	
Objetivos:	Objetivo geral: - Espera-se que o aluno seja capaz relacionar conhecimentos sobre conceitos e fundamentos de Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal aplicada à agroindústria. Objetivos específicos: Por meios dos conteúdos a serem abordados e investigados espera-se que o aluno seja capaz de demonstrar conhecimentos sobre: - Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. - Princípios e métodos de conservação dos alimentos. - Tecnologia de produtos de origem animal (leite, carne, mel, pescado e ovos) e derivados. - Tecnologia de produtos de origem vegetal (frutas e hortaliças) e derivados.
Conteúdo:	Princípios e métodos de conservação dos alimentos. Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal (leite, carne, pescado, frutas e hortaliças)."
Habilidades e Competências:	A disciplina tem por objetivo capacitar os estudantes para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão voltadas para o processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Conhecer as matérias-primas de origem animal (leite, pescado e carne). Identificar e analisar os principais processos usados nas indústrias de produtos de origem animal. Descrever matérias-primas de origem vegetal, identificar e analisar os principais processos de produção, beneficiamento e conservação utilizados na industrialização de diferentes produtos de origem vegetal, contextualizando para realidade do semiárido e a sustentabilidade dos sistemas de produção.
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	- Aulas expositivas, utilização de textos complementares e atividades práticas.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	- Avaliação Diagnóstica: Para avaliação diagnóstica serão realizados exercícios para verificar o conhecimento prévio dos alunos. - Avaliação Formativa: Prevê continuamente a indagação ao aluno dos fundamentos e razões que norteiam o desenvolvimento da atividade teórico-prática, baseados em seu conhecimento anterior à disciplina, e de outras disciplinas já cursadas que são correlacionadas com a disciplina em questão. - Avaliação Somativa: As avaliações consistirão de 3 avaliações escritas onde os alunos deverão responder adequadamente as questões, de acordo com o que foi estudado durante as aulas. Também serão realizados seminários que serão avaliados. A nota final será a média da nota das 4 avaliações realizadas (3 provas escritas e um seminário). A participação nas aulas práticas também serão computadas. O aluno será aprovado por Nota e Frequência, conforme os critérios abaixo: Nota: - O aluno que obtiver MÉDIA igual ou superior a 7,0 será considerado APROVADO. - O aluno com média entre 4,0 e 6,9 fará Prova Final e se obtiver MÉDIA FINAL igual ou superior a 5,0 será considerado APROVADO. - O aluno que obtiver MÉDIA IGUAL ou inferior a 3,9 ou MÉDIA FINAL inferior a 5,0 será considerado REPROVADO. Frequência: O aluno deverá comparecer a 75% das aulas dadas.
Horário de atendimento:	
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma		
Início	Fim	Descrição
13/07/2016	13/07/2016	Prova de Reposição
13/07/2016	13/07/2016	Terceira Avaliação Escrita
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
13/07/2016	13/07/2016	Seminários
13/07/2016	13/07/2016	Seminários
13/07/2016	13/07/2016	Seminários
13/07/2016	13/07/2016	Segunda Avaliação Escrita
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Pescado
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Pescado
13/07/2016	13/07/2016	Primeira Avaliação Escrita
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
13/07/2016	13/07/2016	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
13/07/2016	13/07/2016	Aula introdutória
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
10/08/2016	19:00	1ª Avaliação
14/09/2016	19:00	2ª Avaliação
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009, 2010, 2014. 511p. ISBN: 9788521313823.	
Livro	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal, v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. v. ISBN: 9788536304311.	
Livro	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos, v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. v. ISBN: 9788536304366.	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	
Livro	BEHMER, M. L. Arruda. Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção- industrialização-análise.. -13.ed. -São Paulo: Nobel, 1999. 320p :il. ISBN: 8521302053.	
Livro	CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pos-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: Esal-Faepe, 1990. 293 p.	
Livro	FELLOWS, P. J; OLIVERA, Florencia Cladera. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602 p. ISBN: 9788536306520.	
Livro	PARDI, Miguel Cione et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. 2.ed.rev.ampl. Goiânia: UFG, 2006 v.1, 2007 v.2. V: il. ISBN: 8572741712185727418872.	

Número do documento: **413922**Data de emissão: **26/04/2021**Código de verificação: **ca14203482****ATENÇÃO**

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação