



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 13/04/2021 14:41



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103077 - CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2017.1)
Docente(s):	2115684 - JULIANA ESCARIO DA NOBREGA
Carga Horária:	30h
Horário:	4T45
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da má conservação dos alimentos.
Objetivos:	- Apresentar e discutir as principais características dos alimentos que precisam ser preservadas; - Discutir o efeito dos diferentes tratamentos sobre a qualidade dos alimentos; - Discutir aspectos de diferentes matérias-primas frente aos tratamentos para conservação; - Apresentar e discutir os principais tratamentos empregados comercialmente para ampliar a vida de prateleira dos alimentos.
Conteúdo:	01. Introdução 02. Alterações em alimentos. 03. Doenças transmitidas por alimentos. 04. Conservação dos alimentos pelo uso do calor. 05. Conservação dos alimentos pelo uso do frio. 06. Conservação dos alimentos pela redução da umidade. 07. Conservação dos alimentos pelo uso de solutos. 08. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. 09. Conservação dos alimentos pelo uso de irradiação. 10. Conservação dos alimentos pelo uso de antimicrobianos. 11. Conservação dos alimentos por outros métodos. "
Habilidades e Competências:	contextualizar os conteúdos dados em salas de aula e nas vivências práticas forma que os educandos apliquem os conhecimentos adquiridos para entender e aplicar ferramentas de conservação de produtos agroalimentares.
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	A disciplina será ministrada através de aulas teórico-discursivas e práticas. Os estudos serão desenvolvidos através de atividades de pesquisa bibliográfica, seminários e discussões reflexivas, bem como visita técnica. Para tanto, serão utilizados como recursos didáticos: livros, revistas, textos, data show, dentre outros.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	Será adotado o método de avaliação contínua, onde serão quantificadas as faltas, a entrega de exercícios e pesquisas, desempenho individual e coletivo na apresentação de seminários, além da realização de prova escrita.
Horário de atendimento:	
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma		
Início	Fim	Descrição
23/08/2017	23/08/2017	planejamento
30/08/2017	30/08/2017	Introdução a disciplina. Apresentação do grupo. Apresentação e discussão da ementa.
06/09/2017	06/09/2017	Alterações em alimentos. Agentes alteradores. História da conservação dos alimentos
13/09/2017	13/09/2017	Estudo de artigo: alimento seguro e DTAs
20/09/2017	20/09/2017	Apresentação e discussão dos principais microrganismos causadores de alterações em alimentos
27/09/2017	27/09/2017	Conservação pelo uso do calor
04/10/2017	04/10/2017	Discussão de artigo
11/10/2017	11/10/2017	Conservação pelo uso do frio
18/10/2017	18/10/2017	1a avaliação
25/10/2017	25/10/2017	EXPOTEC
01/11/2017	01/11/2017	Conservação pelo uso de aditivos
08/11/2017	08/11/2017	Trabalho sobre aditivos
15/11/2017	15/11/2017	Feriado
22/11/2017	22/11/2017	Conservação pelo uso da fermentação
29/11/2017	29/11/2017	Conservação pela redução da umidade e uso de soluto
06/12/2017	06/12/2017	Conservação pelo uso da irradiação
13/12/2017	13/12/2017	Conservação pelo uso de antimicrobiano. Embalagens
20/12/2017	20/12/2017	ferias
27/12/2017	27/12/2017	ferias
03/01/2018	03/01/2018	ferias
10/01/2018	10/01/2018	ferias
17/01/2018	17/01/2018	Conservação por outros métodos
24/01/2018	24/01/2018	2a avaliação
31/01/2018	31/01/2018	Reposição
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
18/10/2017	16h	1a avaliação
24/01/2018	16h	2a avaliação
31/01/2018		Reposição
07/02/2018		Exame Final
31/01/2018		Reposição
07/02/2018		Exame Final
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	FELLOWS P. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e práticas . . ARTmed. 2006	
Referências Complementares		
Tipo de material		Descrição

Número do documento: **409420**Data de emissão: **13/04/2021**Código de verificação: **7fc8618e31****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