



Portal Coordenação  
Graduação

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES**  
**ACADÊMICAS**

EMITIDO EM 13/04/2021 14:30



**SIGAA**

**PLANO DE CURSO**

| <b>Dados Gerais da Turma</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Turma:</b>                                      | 4103076 - TECNOLOGIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL - TPOAV - Turma: 01 (2017.2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Docente(s):</b>                                 | 2637200 - CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Carga Horária:</b>                              | 45h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Horário:</b>                                    | 4N123                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Programa do Componente Curricular</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ementa:</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Objetivos:</b>                                  | 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.                                                                                                                                                                                         |
| <b>Conteúdo:</b>                                   | - Tecnologias de produção de frutas e hortaliças - Tecnologias na conservação e produção carnes e derivados. - Tecnologias na produção de leite e derivados - Tecnologias de produção de pescado e derivados"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Habilidades e Competências:</b>                 | A formação acadêmica concederá habilidades para supervisionar as várias fases dos processos de industrialização de alimentos, desenvolver novos produtos, monitorar a manutenção de equipamentos, coordenar programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e preservação ambiental.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Metodologia de Ensino e Avaliação</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Metodologia:</b>                                | - Aulas expositivas, utilização de textos complementares e atividades práticas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:</b> | - 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 REPROVAÇÃO: O aluno deverá comparecer a 75% das aulas dadas. |
| <b>Horário de atendimento:</b>                     | Quartas as sextas - integral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Cronograma de Aulas</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**Dados Gerais da Turma**

| Início     | Fim        | Descrição                                             |
|------------|------------|-------------------------------------------------------|
| 01/03/2018 | 01/03/2018 | Aula introdutória                                     |
| 02/03/2018 | 02/03/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Vegetal          |
| 08/03/2018 | 08/03/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Vegetal          |
| 09/03/2018 | 09/03/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Vegetal          |
| 15/03/2018 | 15/03/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Vegetal          |
| 16/03/2018 | 16/03/2018 | Primeira Avaliação Escrita                            |
| 22/03/2018 | 22/03/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Animal - Pescado |
| 23/03/2018 | 23/03/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Animal - Pescado |
| 29/03/2018 | 29/03/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes  |
| 30/03/2018 | 30/03/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes  |
| 05/04/2018 | 05/04/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes  |
| 06/04/2018 | 06/04/2018 | Segunda Avaliação Escrita                             |
| 12/04/2018 | 12/04/2018 | Seminários                                            |
| 13/04/2018 | 13/04/2018 | Seminários                                            |
| 19/04/2018 | 19/04/2018 | Seminários                                            |
| 20/04/2018 | 20/04/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite   |
| 26/04/2018 | 26/04/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite   |
| 27/04/2018 | 27/04/2018 | Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite   |
| 03/05/2018 | 03/05/2018 | Terceira Avaliação Escrita                            |
| 04/05/2018 | 04/05/2018 | Prova de Reposição                                    |

**Avaliações**

| Data       | Hora  | Descrição    |
|------------|-------|--------------|
| 04/04/2018 | 09:50 | 1ª Avaliação |
| 10/05/2018 | 15:50 | 2ª Avaliação |
| 05/04/2018 | 09:50 | Reposição    |
| 19/07/2018 | 15:50 | Exame Final  |
| 05/04/2018 |       | Reposição    |
| 19/07/2018 |       | Exame Final  |

**Referências Básicas**

| Tipo de material | Descrição                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Livro            | EVANGELISTA, José. <b>Alimentos</b> : um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994, 2005. 450p. ISBN: 8573792809.                                                                                        |
| Livro            | GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. <b>Tecnologia de alimentos</b> : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009, 2010, 2014. 511p. ISBN: 9788521313823. |
| Livro            | ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima. <b>Tecnologia de Alimentos</b> : alimentos de origem animal, v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. v. ISBN: 9788536304311.                                        |
| Livro            | ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima. <b>Tecnologia de Alimentos</b> : 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. <b>Tecnologia do leite</b> : 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. <b>Pos-colheita de frutos e hortícolas</b> : fisiologia e manuseio. Lavras: Esal-Faepe, 1990. 293 p.                                                       |
| Livro            | PARDI, Miguel Cione et al. <b>Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne</b> . 2.ed.rev.ampl. Goiânia: UFG, 2006 v.1, 2007 v.2. V: il. ISBN: 8572741712185727418872.                                                        |

Número do documento: **409410**Data de emissão: **13/04/2021**Código de verificação: **0f6d57861e****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

