



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 28/01/2020 14:05



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103074 - INTRODUCAO A AGROINDUSTRIA - Turma: 01 (2019.2)
Docente(s):	3005324 - CAMILA SAMPAIO MANGOLIM
Carga Horária:	30h
Créditos:	2
Horário:	2N12
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	
Objetivos:	Proporcionar ao acadêmico o aporte de conhecimentos a respeito dos diversos tipos de agroindústria, bem como do funcionamento dos sistemas agroindustriais. Adicionalmente, proporcionar o conhecimento a respeito dos principais fundamentos da Ciência de Alimentos aplicáveis às agroindústrias de alimentos.
Conteúdo:	Conceito, importância e tipos de agroindústria (sistemas agroindustriais; a agroindústria de alimentos e a importância da industrialização dos produtos agropecuários). A agroindústria no Brasil. Alimentação e nutrição: componentes químicos dos alimentos. Qualidade das matérias-primas de origem animal e vegetal. Qualidade dos alimentos (principais causas das alterações da qualidade dos alimentos; principais microrganismos que ocorrem nos alimentos. Importância das análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais dos alimentos. Tipos de embalagens de alimentos. Noções de higiene e BPF. "
Habilidades e Competências:	Entender o papel da agroindústria dentro da grande área de Ciências Agrárias. Conhecer o atual papel da agroindústria de alimentos, especialmente no Brasil, cada vez mais moderna e diversificada. Conhecer alguns dos principais fundamentos da Ciência de Alimentos aplicados à agroindústria (composição dos alimentos, qualidade de matérias-primas, análises de alimentos, etc.). Desenvolver novas ideias de caráter científico e industrial pensando na aplicação dos conceitos aprendidos em sala de aula em pesquisas e projetos. Saber trabalhar em equipe pelo desenvolvimento de atitudes profissionais colaborativas.
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	A disciplina será ministrada por meio de aulas teóricas, as quais contarão com auxílio de datashow, pincel e quadro branco. Serão realizadas também atividades individuais ou em grupo com discussões sobre temas relacionados ao conteúdo.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	A avaliação do desempenho de cada aluno será realizada por meio de duas notas. Ambas serão obtidas da realização de provas escritas sobre os conteúdos das aulas, nas quais serão avaliados: 1) capacidade de síntese, 2) domínio do conteúdo estudado e 3) clareza na exposição escrita das aprendizagens. Porém, em uma das notas, parte dela será destinada a apresentação de um seminário, no qual será avaliado: 1) organização na apresentação, 2) clareza e adequação na exposição oral, 3) capacidade de síntese e domínio do conteúdo, 4) trabalho em equipe, 5) senso crítico na apresentação do conteúdo.
Horário de atendimento:	Quintas-feiras das 8 às 12h.
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma

Início	Fim	Descrição
11/11/2019	11/11/2019	Não Haverá Aula
18/11/2019	18/11/2019	Apresentação da disciplina + conceitos e tipos de agroindústria
25/11/2019	25/11/2019	Agroindústria de alimentos + sistemas agroindustriais
02/12/2019	02/12/2019	Alimentação e nutrição
09/12/2019	09/12/2019	Primeira atividade avaliativa (5,0 pontos)
16/12/2019	16/12/2019	A agroindústria no Brasil
23/12/2019	27/01/2020	Não Haverá Aula
03/02/2020	10/02/2020	Qualidade de matérias-primas
17/02/2020	02/03/2020	Qualidade dos alimentos e causas de alteração na qualidade
24/02/2020	24/02/2020	Não Haverá Aula
09/03/2020	16/03/2020	Seminário: embalagens de alimentos (5,0 pontos)
23/03/2020	30/03/2020	Análises de alimentos
06/04/2020	06/04/2020	Segunda atividade avaliativa (10,0 pontos)
13/04/2020	13/04/2020	Noções de higiene e BPF
20/04/2020	20/04/2020	Reposição de avaliação

Avaliações

Data	Hora	Descrição
09/12/2019	19:00	Primeira avaliação
06/04/2020	19:00	Segunda avaliação
20/04/2019	19:00	Reposição
27/04/2020	19:00	Exame Final
20/04/2019		Reposição
27/04/2020		Exame Final

Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	OETTERER, Marília; REGITANO-D`ARCE, Marisa aparecida Bismara; SPOTO, marta Helena Filet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri-SP: Manole, 2006. 611p. ISBN: 978852041978.
Livro	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. 511 p. ISBN: 9788521313823.
Livro	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima (Editor). Tecnologia de Alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. V. ISBN: 9788536304366.

Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
Livro	Darcy Walmor Zibetti, Lucas Abreu Barroso.. Agroindústria. Uma análise no contexto socioeconômico e jurídico brasileiro .. Leud. 2009
Livro	Eliana Maria Teixeira, Natália Tsusuki, Andressa Fernandes, Reginaldo Marcos Martins.. Produção Agroindustrial. Noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial .. Érica.. 2015