



Portal Coordenação  
Graduação

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

EMITIDO EM 13/04/2021 15:21



**PLANO DE CURSO**

<b>Dados Gerais da Turma</b>		
<b>Turma:</b>	4103074 - INTRODUCAO A AGROINDUSTRIA - Turma: 01 (2016.2)	
<b>Docente(s):</b>	2885104 - RENAN ELAN DA SILVA OLIVEIRA	
<b>Carga Horária:</b>	30h	
<b>Horário:</b>	2N12	
<b>Programa do Componente Curricular</b>		
<b>Ementa:</b>		
<b>Objetivos:</b>	Facilitar o entendimento dos fundamentos relacionados a agroindústria e fabricação de produtos agroindustriais, além de estimular o interesse dos alunos sobre este tema.	
<b>Conteúdo:</b>	Histórico de alimentação humana; A agroindústria no Brasil; Conceito, importância e tipos de agroindústria; Componentes químicos dos alimentos; Principais microrganismos que ocorrem nos alimentos; principais causas das alterações na qualidade dos alimentos; Importância das análises físico-químicas, microbiológicas e sensorial dos alimentos; Qualidade das matérias-primas de origem animal e vegetal; Tipos de embalagens."	
<b>Habilidades e Competências:</b>	Identificação dos tipos de agroindústrias, principais causas de alterações em produtos agroalimentares, qualidade de produtos agroindustriais.	
<b>Metodologia de Ensino e Avaliação</b>		
<b>Metodologia:</b>	Aulas expositivas dialogadas usando dispositivo dispositivos de imagem, quadro branco e pincel.	
<b>Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:</b>	Apresentação de seminários, consulta de material bibliográfico com elaboração de trabalhos escritos, prova escrita.	
<b>Horário de atendimento:</b>	Quarta 15:50 as 16:40.	
<b>Cronograma de Aulas</b>		
<b>Início</b>	<b>Fim</b>	<b>Descrição</b>
13/03/2017	13/03/2017	Aula introdutória
20/03/2017	20/03/2017	Princípios de ciência e tecnologia de alimentos
20/03/2017	27/03/2017	Sistemas agroindustriais
03/04/2017	03/04/2017	Microbiologia de alimentos
10/04/2017	10/04/2017	Pequisa bibliográfica
17/04/2017	17/04/2017	Composição dos alimentos
24/04/2017	24/04/2017	Métodos de conservação
01/05/2017	01/05/2017	Feriado
08/05/2017	08/05/2017	Apresentação de seminário
15/05/2017	15/05/2017	Apresentação de seminário
22/05/2017	22/05/2017	Apresentação de seminário
29/05/2017	29/05/2017	Apresentação de seminário
05/06/2017	05/06/2017	Pequisa bibliográfica
12/06/2017	12/06/2017	Pequisa bibliográfica
19/06/2017	19/06/2017	Pequisa bibliográfica
26/06/2017	26/06/2017	Apresentação de seminário
03/07/2017	03/07/2017	Embalagens
10/07/2017	10/07/2017	Controle de qualidade na industria de alimentos
17/07/2017	17/07/2017	Avaliação de aprendizagem
24/07/2017	24/07/2017	Prova final
<b>Avaliações</b>		

<b>Dados Gerais da Turma</b>		
<b>Data</b>	<b>Hora</b>	<b>Descrição</b>
08/05/2017	19:00	Apresentação de seminários
10/07/2017	19:00	Exame de aprendizagem
10/07/2017		Reposição
24/07/2017		Exame Final
10/07/2017		Reposição
24/07/2017		Exame Final
<b>Referências Básicas</b>		
<b>Tipo de material</b>	<b>Descrição</b>	
Livro	James M Jay. <b>Microbiologia de alimentos</b> . 6. Artmed. 2005	
Livro	Paulo Bobbio. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 2. Varela. 1992	
Livro	EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 7. Atheneu. 1994	
Livro	Altanir Jaime Gava. <b>Tecnologia de alimentos</b> . . Nobel. 2008	
<b>Referências Complementares</b>		
<b>Tipo de material</b>	<b>Descrição</b>	

Número do documento: **409468**      Data de emissão: **13/04/2021**      Código de verificação: **e47ff7b5d4**

### **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

SIGAA | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação da UFPB / Cooperação UFRN - Copyright © 2006-2021 | producao\_sigaa-1.sigaa-1 | 20210412083107-master