



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 13/04/2021 15:41



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103077 - CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2018.1)
Docente(s):	2115684 - JULIANA ESCARIO DA NOBREGA
Carga Horária:	30h
Horário:	4T34
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. Conseqüências 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
08/08/2018	08/08/2018	Reposição
08/08/2018	08/08/2018	2a avaliação
08/08/2018	08/08/2018	Conservação por outros métodos
08/08/2018	08/08/2018	ferias
08/08/2018	08/08/2018	ferias
08/08/2018	08/08/2018	ferias
08/08/2018	08/08/2018	ferias
08/08/2018	08/08/2018	Conservação pelo uso de antimicrobiano. Embalagens
08/08/2018	08/08/2018	Conservação pelo uso da irradiação
08/08/2018	08/08/2018	Conservação pela redução da umidade e uso de soluto
08/08/2018	08/08/2018	Conservação pelo uso da fermentação
08/08/2018	08/08/2018	Feriado
08/08/2018	08/08/2018	Trabalho sobre aditivos
08/08/2018	08/08/2018	Conservação pelo uso de aditivos
08/08/2018	08/08/2018	EXPOTEC
08/08/2018	08/08/2018	1a avaliação
08/08/2018	08/08/2018	Conservação pelo uso do frio
08/08/2018	08/08/2018	Discussão de artigo
08/08/2018	08/08/2018	Conservação pelo uso do calor
08/08/2018	08/08/2018	Apresentação e discussão dos principais microrganismos causadores de alterações em alimentos
08/08/2018	08/08/2018	Estudo de artigo: alimento seguro e DTAs
08/08/2018	08/08/2018	Alterações em alimentos. Agentes alteradores. História da conservação dos alimentos
08/08/2018	08/08/2018	Introdução a disciplina. Apresentação do grupo. Apresentação e discussão da ementa.
08/08/2018	08/08/2018	planejamento
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
04/10/2018	15:50	1a avaliação
07/11/2018	15:50	2a avaliação
05/12/2018	15:50	Reposição
12/12/2018	15:50	Exame Final
05/12/2018		Reposição
12/12/2018		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	FELLOWS P. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e práticas. . ARTmed. 2006	
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.	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	

Número do documento: **409493**Data de emissão: **13/04/2021**Código de verificação: **6ead6e2863****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