



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 28/01/2020 14:14



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103076 - TECNOLOGIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL - TPOAV - Turma: 01 (2018.2)
Docente(s):	2637200 - CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO
Carga Horária:	45h
Créditos:	3
Horário:	4N123
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	
Objetivos:	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.
Conteúdo:	- 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"
Habilidades e Competências:	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.
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	- Aulas expositivas, utilização de textos complementares e atividades práticas.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	- 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.
Horário de atendimento:	
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma

Início	Fim	Descrição
07/02/2019	07/02/2019	Aula introdutória
14/02/2019	14/02/2019	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
21/02/2019	21/02/2019	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
28/02/2019	28/02/2019	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
14/03/2019	14/03/2019	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
21/03/2019	21/03/2019	Primeira Avaliação Escrita
28/03/2019	28/03/2019	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Pescado
04/04/2019	04/04/2019	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Pescado
11/04/2019	11/04/2019	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
18/04/2019	18/04/2019	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
25/04/2019	25/04/2019	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
26/04/2019	26/04/2019	Segunda Avaliação Escrita
02/05/2019	02/05/2019	Seminários
03/05/2019	03/05/2019	Seminários
09/05/2019	09/05/2019	Seminários
10/05/2019	10/05/2019	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
16/05/2019	16/05/2019	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
17/05/2019	17/05/2019	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
23/05/2019	23/05/2019	Terceira Avaliação Escrita
24/05/2019	24/05/2019	Prova de Reposição

Avaliações

Data	Hora	Descrição
13/03/2019	19:00	1ª Avaliação
25/04/2019	19:00	2ª Avaliação
29/05/2019	19:00	Reposição
05/06/2019	19:00	Exame Final
29/05/2019		Reposição
05/06/2019		Exame Final

Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima. Tecnologia de Alimentos : alimentos de origem animal, v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. v. ISBN: 9788536304311.
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	EVANGELISTA, José. Alimentos : um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994, 2005. 450p. ISBN: 8573792809.

Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
Livro	PARDI, Miguel Cione et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne . 2.ed.rev.ampl. Goiânia: UFG, 2006 v.1, 2007 v.2. V: il. ISBN: 8572741712185727418872.
Livro	CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pos-colheita de frutos e hortícolas : fisiologia e manuseio. Lavras: Esal-Faepe, 1990. 293 p.
Livro	BEHMER, M. L. Arruda. Tecnologia do leite : leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção- industrialização-análise.. -13.ed. -São Paulo: Nobel, 1999. 320p :il. ISBN: 8521302053.