



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 28/01/2020 14:11



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103077 - CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2019.1)
Docente(s):	1562654 - FABIANA AUGUSTA SANTIAGO BELTRAO
Carga Horária:	30h
Créditos:	2
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:	<p>Geral ? Compreender como os métodos de conservação, aplicados de modo combinado aos alimentos agroecológicos, podem contribuir para a obtenção de produtos derivados com vida de prateleira aumentada. Específicos ? Identificar os principais tipos de alterações ocorridas em matérias-primas agroecológicas, ressaltando sua influência sobre a qualidade final do produto; ? Assimilar as principais diferenças entre os vários métodos de conservação dos produtos agroecológicos e suas peculiaridades, correlacionando-os ao contexto da Agroecologia. ? Compreender como as medidas de conservação (calor, frio, secagem, fermentação, defumação, aditivação, salga, adição de açúcar) influenciam na qualidade de produtos agroecológicos; ? Compreender as principais etapas de processamento par</p>
Conteúdo:	<p>I. Principais alterações ocorridas em alimentos 1. Alterações químicas, físicas e biológicas em alimentos. 2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam no crescimento microbiano. II. Conservação de alimentos: calor 1. Principais tratamentos térmicos aplicados a alimentos: branqueamento, pasteurização e esterilização comercial. 2. Influência do uso do calor sobre a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos. III. Conservação de alimentos: frio 1. Aplicação da refrigeração sobre os alimentos. 2. Uso do congelamento para conservação de alimentos. 3. Influência do uso do frio sobre a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos. IV. Conservação de alimentos: secagem 1. Uso da secagem natural e artificial sobre alimentos agroecológicos. 2. Vantagens e desvantagens da secagem natural e artificial sobre a qualidade de alimentos secos. V. Conservação de alimentos: fermentação. 1. Fermentações láctica, acética e alcoólica, aplicadas a alimentos. 2. Uso da fermentação para agregação de valor sensorial, nutricional e econômico em alimentos. VI. Conservação de alimentos por adição de solutos 1. Uso da salga para a conservação de alimentos. 2. Uso do açúcar na preservação de alimentos. VII. Conservação de alimentos: aditivação. 1. Principais tipos de aditivos utilizados pela indústria de alimentos. 2. Impacto do uso de aditivos na saúde do consumidor. 3. Aditivação com visão agroecológica: substituição de aditivos artificiais por naturais. VIII. Conservação de alimentos: defumação 1. Defumação: conceito e aplicações. 2. Influência do uso de produtos defumados em longo prazo sobre a saúde do consumidor. 3. Aspectos ambientais relacionados à defumação. IX. Uso de embalagens na conservação de alimentos. 1. Tipos de embalagens utilizadas em alimentos. 2. Embalagens ecologicamente corretas. X. Alimentos minimamente processados XI. Processos combinados: 1. Princípio do método de barreiras combinadas. 2. Fluxogramas de processamento XII. Tecnologia de produtos de origem vegetal: frutas e hortaliças 1. Processamento de frutas e hortaliças para a obtenção de produtos derivados. 2. Apresentação de fluxogramas de processamento dos principais produtos: pickles, geleias, doces, compotas, frutas cristalizadas e glaceadas, dentre outros. XIII. Processamento de produtos de origem vegetal: sementes oleaginosas. 1. Obtenção e refino do óleo. 2. Tratamento da torta para obtenção de proteínas texturizada, isolada e concentrada de oleaginosas. 3. Outros derivados de sementes oleaginosas. XIII. Tecnologia de produtos de origem animal: leite 1. Processamento de leite para a obtenção de produtos derivados. 2. Apresentação de fluxogramas de processamento dos principais produtos: queijos, iogurtes, bebidas lácteas, manteiga, doces, e outros. XIV. Tecnologia de produtos de origem animal: carnes bovina/ suína/ aves/ pescado 1. Principais produtos obtidos a partir do processamento de carnes. 2. Fluxogramas de processamento dos principais produtos cárneos: hambúrgueres, embutidos (linguiça, salame), emulsionados (salsicha, mortadela), enlatados, dentre outros. XV. Tecnologia de produtos de origem animal: ovos XVI. Tecnologia de produtos de origem animal: mel"</p>
Habilidades e Competências:	Principais alterações ocorridas em alimentos. Princípios e métodos de conservação e comercialização dos alimentos. Obtenção de derivados a partir do processamento de produtos agroecológicos de origem vegetal (vegetais, frutos, oleaginosas) e animal (leite, carne, mel, pescado e ovos). Influência do processamento na qualidade nutricional, sensorial e microbiológica dos alimentos.

Dados Gerais da Turma		
Metodologia de Ensino e Avaliação		
Metodologia:	A apresentação do conteúdo dar-se-á mediante aulas teóricas e práticas, apoiadas em recursos impressos e audiovisuais. Aplicação de trabalhos individuais e em equipes, apresentações de seminários e lista de exercícios.	
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	? Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais. ? Atividades (pesquisas de aprofundamento a partir de dúvidas surgidas em sala de aula e trabalhos individuais e grupais). ? Seminários; ? Recursos didáticos (lousa/ pincel atômico; data show/ slides); ? Visitas aos setores de processamento da Agroindústria/ UFPB/CCHSA	
Horário de atendimento:	segunda a seta feira de 7 as 11 manhã	
Cronograma de Aulas		
Início	Fim	Descrição
26/06/2019	26/06/2019	aula teórica
03/07/2019	03/07/2019	aula teórica
10/07/2019	10/07/2019	aula teórica
17/07/2019	17/07/2019	aula teórica
24/07/2019	24/07/2019	aula teórica
31/07/2019	31/07/2019	aula teórica
07/08/2019	07/08/2019	1 avaliação
14/08/2019	14/08/2019	aula teórica
21/08/2019	21/08/2019	aula teórica
28/08/2019	28/08/2019	aula teórica
04/09/2019	04/09/2019	aula prática
11/09/2019	11/09/2019	aula teórica
18/09/2019	18/09/2019	aula teórica
25/09/2019	25/09/2019	aula teórica
02/10/2019	02/10/2019	2 avaliação
09/10/2019	09/10/2019	reposição
16/10/2019	16/10/2019	prova final
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
07/08/2019	15:00	1 avaliação
02/10/2019	15:00	2 avaliação
09/10/2019	15:00	Reposição
16/10/2019	15:00	Exame Final
09/10/2019		Reposição
16/10/2019		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	MATOS, Simone Pires de; MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos : composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Érica, 2015. 128p. (Série Eixos - Ambiente e Saúde) ISBN: 9788536510866.	
Livro	SILVA, Eduardo Roberto da; SILVA, Ruth Rumiko Hashimoto da. Conservação de alimentos . 2.ed. São Paulo: Scipione, 1992. 63 p. (O Universo da Ciência) ISBN: 8526216910.	
Livro	BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 2003,1995. 135p. ISBN: 8585519134.	
Livro	GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos .. São Paulo: Nobel, 1978, 1998. 284p. ISBN: 8521301324.	
Livro	GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos .. 7.ed. São Paulo: Nobel, 1986,1988, c1984. 284p. ISBN: 8521301324.	
Referências Complementares		

Dados Gerais da Turma

Tipo de material	Descrição
Livro	GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos .. São Paulo: Nobel, 1978, 1998. 284p. ISBN: 8521301324.
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	FELLOWS, P. J; OLIVERA, Florencia Cladera. Tecnologia do Processamento de Alimentos : princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602p : il. ISBN: 9788536306520.

SIGAA | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação da UFPB / Cooperação UFRN - Copyright © 2006-2020 | producao_sigaa-1.sigaa-1 | 20200124085353-master