



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 06/09/2022 13:31



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103077 - CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2020.2)
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
03/03/2021	03/03/2021	AULA 1 - Apresentação da disciplina
10/03/2021	10/03/2021	AULA 2 - ASSINCRONA - Agentes Alteradores dos Alimentos e Tipos de Coservação
17/03/2021	24/03/2021	AULA 3 - Agentes Alteradores de Alimentos
24/03/2021	24/03/2021	AULA 4 - Agentes Alteradores de Alimentos
31/03/2021	31/03/2021	AULA 5 - CANCELADA PELO DECRETO ESTADUAL
07/04/2021	07/04/2021	AULA 6 - ASSINCRONA
14/04/2021	14/04/2021	AULA 7 - Fatores que influenciam o crescimento microbiano
28/04/2021	28/04/2021	AULA 8 - Fatores que influenciam o crescimento microbiano
05/05/2021	05/05/2021	AULA 9 - FATORES QUE INFLUENCIAM O CRESCIMENTO MICROBIANO
12/05/2021	12/05/2021	AULA 10 - CONSERVAÇÃO PELO USO DO CALOR
19/05/2021	19/05/2021	AULA 11 - CONSERVAÇÃO PELO USO DO CALOR
26/05/2021	26/05/2021	AULA 12 - ATIVIDADE SOBRE TRATAMENTO TERMICO
02/06/2021	02/06/2021	AULA 13 - CONSERVAÇÃO PELO USO DO FRIO
09/06/2021	09/06/2021	AULA 14 - CONSERVAÇÃO PELO USO DA FERMENTAÇÃO
16/06/2021	16/06/2021	AULA 15 - CONSERVAÇÃO PELO USO DE ADITIVOS
23/06/2021	23/06/2021	AULA 16 - ADITIVOS
30/06/2021	30/06/2021	AULA 17 - REDUÇÃO DA UMIDADE
07/07/2021	07/07/2021	AULA 18 - ATIVIDADE AVALIATIVA
14/07/2021	14/07/2021	AULA 19 - EMBALAGENS EM ALIMEMNTOS

Avaliações

Data	Hora	Descrição
31/03/2021	14h	1a avaliação
05/05/2021	14h	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: **653263** Data de emissão: **06/09/2022** Código de verificação: **6372865222**

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