



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 06/09/2022 14:01



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma		
Turma:	4103077 - CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2021.1)	
Docente(s):	2609569 - SHEILA SHEREZAIDE ROCHA GONDIM	
Carga Horária:	30h	
Horário:	6T12	
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:	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:	Serão realizadas duas atividades avaliativas. A nota final será uma média dos desempenhos obtidos nas duas avaliações. Além disso, serão consideradas a participação nas aulas e a entrega das atividades.	
Horário de atendimento:	sextas feiras às 17 horas	
Cronograma de Aulas		
Início	Fim	Descrição
13/08/2021	13/08/2021	Apresentação da disciplina. Discussão do calendário e das avaliações.
20/08/2021	27/08/2021	Agentes Alteradores dos Alimentos
03/09/2021	03/09/2021	Conservação de alimentos
10/09/2021	17/09/2021	conservação de alimentos pelo calor
24/09/2021	08/10/2021	conservação de alimentos pelo uso do frio
08/10/2021	15/10/2021	Avaliação 1
22/10/2021	22/10/2021	conservação de alimentos pelo uso de aditivos
29/10/2021	29/10/2021	Conservação dos alimentos pela redução da umidade.
05/11/2021	05/11/2021	Conservação dos alimentos pelo uso de solutos
12/11/2021	12/11/2021	Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação.
19/11/2021	19/11/2021	Avaliação 2
26/11/2021	26/11/2021	reposições
03/12/2021	03/12/2021	Provas finais
Avaliações		

Dados Gerais da Turma

Data	Hora	Descrição
15/10/2021	13 horas	avaliação 1
19/11/2021	13 horas	avaliação 2
26/11/2021	13 horas	Reposição
03/12/2021	13 horas	Exame Final
26/11/2021		Reposição
03/12/2021		Exame Final

Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava.. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2014. 511p. ISBN: 9788521313823. . Nobel. 2014
Livro	FELLOWS P. J.. Tecnologia de alimentos: Princípios e práticas. . ARtmed. 2006. . Artmed. 2006

Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
------------------	-----------

Número do documento: **653309**

Data de emissão: **06/09/2022**

Código de verificação: **ba5ba24f5f**

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