



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 06/09/2022 14:29



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma		
Turma:	4103074 - INTRODUCAO A AGROINDUSTRIA - Turma: 01 (2021.2)	
Docente(s):	1228097 - CLEBER BRITO DE SOUZA	
Carga Horária:	30h	
Horário:	2N12	
Programa do Componente Curricular		
Ementa:		
Objetivos:	Facilitar o entendimento dos fundamentos relacionados a agroindústria e fabricação de produtos agroindustriais, além de estimular o interesse dos alunos sobre este tema.	
Conteúdo:	Histórico de alimentação humana; A agroindústria no Brasil; Conceito, importância e tipos de agroindústria; Componentes químicos dos alimentos; Principais microrganismos que ocorrem nos alimentos; principais causas das alterações na qualidade dos alimentos; Importância das análises físico-químicas, microbiológicas e sensorial dos alimentos; Qualidade das matérias primas de origem animal e vegetal; Tipos de embalagens; Noções de controle de qualidade e segurança alimentar; Noções sobre gestão agroindustrial"	
Habilidades e Competências:	Identificação dos tipos de agroindústrias, principais causas de alterações em produtos agroalimentares, qualidade de produtos agroindustriais.	
Metodologia de Ensino e Avaliação		
Metodologia:	Os conteúdos serão ministrados via on line, em plataforma institucional do ava - sigaa, com aulas apresentadas e discutidas em power point no googlemeet.	
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	A avaliação será contínua com exercícios de fixação dos conteúdos ministrados. Será aferido uma nota final	
Horário de atendimento:	segunda a sexta feira, horário comercial - via telefone ou sigaa	
Cronograma de Aulas		
Início	Fim	Descrição
21/02/2022	21/02/2022	Aula introdutória
28/02/2022	28/02/2022	Feriado de carnaval
07/03/2022	07/03/2022	Histórico de alimentação humana; A agroindústria no Brasil;
14/03/2022	14/03/2022	Componentes químicos dos alimentos
21/03/2022	21/03/2022	Continuação: Componentes químicos dos alimentos
28/03/2022	28/03/2022	Ocorrência de microrganismos nos alimentos
04/04/2022	04/04/2022	Principais causas da alteração dos alimentos
11/04/2022	11/04/2022	leitura de artigos e textos científicos sobre Principais causas das alterações da qualidade dos alimentos
18/04/2022	18/04/2022	Importância das análises físico-químicas, microbiológica e sensorial dos alimentos
25/04/2022	25/04/2022	Continuação: Importância das análises físico-químicas, microbiológica e sensorial dos alimentos
02/05/2022	02/05/2022	Qualidade das matérias primas de origem animal e vegetal
09/05/2022	09/05/2022	Embalagens
16/05/2022	16/05/2022	Noções de controle de qualidade e segurança alimentar
23/05/2022	23/05/2022	SEMINÁRIO - CARNES - FRUTAS E HORTALIÇAS
30/05/2022	30/05/2022	SEMINÁRIO - TRIGO - LEITE
06/06/2022	06/06/2022	REPOSIÇÃO
13/06/2022	13/06/2022	FINAL
20/06/2022	20/06/2022	encerramento da disciplina
Avaliações		

Dados Gerais da Turma

Data	Hora	Descrição
16/05/2022	19:00	1ª avaliação
30/05/2022	19:00	2ª avaliação
06/06/2022	19h00	Reposição
13/06/2022	19h00	Exame Final
06/06/2022		Reposição
13/06/2022		Exame Final

Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	James M Jay. Microbiologia de alimentos .. 6. Artmed. 2005
Livro	Paulo Bobbio.. Química do processamento de alimentos .. 2. Varela. 1992
Livro	Altanir Jaime Gava. Tecnologia de alimentos . -. Nobel.. 2008
Livro	EVANGELISTA, J... Tecnologia de alimentos .. 7. Atheneu. 1994

Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
Livro	-

Número do documento: **653369** Data de emissão: **06/09/2022** Código de verificação: **4725495e70**

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