



Portal Coordenação  
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES  
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 06/09/2022 14:45



### PLANO DE CURSO

<b>Dados Gerais da Turma</b>	
<b>Turma:</b>	4103076 - TECNOLOGIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL - TPOAV - Turma: 01 (2021.2)
<b>Docente(s):</b>	2637200 - CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO
<b>Carga Horária:</b>	45h
<b>Horário:</b>	5T345
<b>Programa do Componente Curricular</b>	
<b>Ementa:</b>	
<b>Objetivos:</b>	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.
<b>Conteúdo:</b>	- 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"
<b>Habilidades e Competências:</b>	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.
<b>Metodologia de Ensino e Avaliação</b>	
<b>Metodologia:</b>	- Aulas expositivas, utilização de textos complementares e atividades práticas.
<b>Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:</b>	- 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.
<b>Horário de atendimento:</b>	
<b>Cronograma de Aulas</b>	

### Dados Gerais da Turma

Início	Fim	Descrição
25/02/2022	25/02/2022	Aula introdutória
04/03/2022	04/03/2022	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
11/03/2022	11/03/2022	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
18/03/2022	18/03/2022	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
25/03/2022	25/03/2022	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal
01/04/2022	01/04/2022	Primeira Avaliação Escrita
08/04/2022	08/04/2022	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Pescado
13/04/2022	13/04/2022	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Pescado
22/04/2022	22/04/2022	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
29/04/2022	29/04/2022	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
04/05/2022	04/05/2022	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Carnes
06/05/2022	06/05/2022	Segunda Avaliação Escrita
11/05/2022	11/05/2022	Seminários
13/05/2022	13/05/2022	Seminários
18/05/2022	18/05/2022	Seminários
20/05/2022	20/05/2022	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
03/06/2022	03/06/2022	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
10/06/2022	10/06/2022	Processamento de Alimentos de Origem Animal - Leite
17/06/2022	17/06/2022	Terceira Avaliação Escrita
22/06/2022	22/06/2022	Prova de Reposição

### Avaliações

Data	Hora	Descrição
14/04/2022	15:00	1ª Avaliação
19/05/2022	15:00	2ª Avaliação
16/06/2022	15:00	3ª Avaliação
16/06/2022	15:00	Reposição
23/06/2022	15:00	Exame Final
16/06/2022		Reposição
23/06/2022		Exame Final

### Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	EVANGELISTA, José. <b>Alimentos</b> : um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994, 2005. 450p. ISBN: 8573792809.
Livro	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. <b>Tecnologia de alimentos</b> : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009, 2010, 2014. 511p. ISBN: 9788521313823.
Livro	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima. <b>Tecnologia de Alimentos</b> : alimentos de origem animal, v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. v. ISBN: 9788536304311.

### Referências Complementares

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

Número do documento: **653381**

Data de emissão: **06/09/2022**

Código de verificação: **f9cb792795**

### 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

