

## PLANO DE ENSINO

<b>CURSO:</b> Agronomia	<b>MODALIDADE:</b> Presencial
<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de produtos de origem vegetal	<b>TURMA(S):</b> 1
<b>CÓDIGO:</b> AG 84	<b>FASE/SÉRIE:</b> 8ª fase
<b>ANO/SEMESTRE:</b> 2014/2	
<b>CARGA HORÁRIA (SEMESTRAL/ SEMANAL):</b> 45/3	
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> AG 32	
<b>PROFESSOR (A):</b> Renata Bongioiolo Magenis	

### I- JUSTIFICATIVA

O conhecimento dos conceitos e das bases da industrialização de vegetais dará suporte à atuação do Engenheiro Agrônomo na busca de agregação valor ao produto agropecuário de origem vegetal.

### II – EMENTA

Aspectos históricos e importância da tecnologia dos alimentos. Matérias-primas de origem vegetal. Noções sobre a estrutura, composição química e alterações dos alimentos de origem vegetal. Tecnologia, processamento e conservação de produtos de origem vegetal. Higiene e controle de qualidade.

### III- OBJETIVO GERAL

Fornecer aos alunos informações que os habilitem a compreender os processos tecnológicos de transformação e conservação de produtos de origem vegetal.

### IV- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar a importância da Tecnologia de Alimentos na formação do engenheiro agrônomo;
- Associar a Agronomia como ciência base na obtenção de alimentos de qualidade para serem ou não industrializados;
- Conhecer os aspectos históricos que marcaram o surgimento da indústria de alimentos;
- Conhecer a estrutura e a composição química dos vegetais;
- Reconhecer os principais fatores de alteração dos vegetais;
- Conhecer os microrganismos de importância na cadeia agroindustrial dos vegetais;
- Identificar a importância da aplicação de processos tecnológicos que visem o controle dos agentes desencadeantes das alterações nos alimentos.
- Conhecer os diferentes tipos de produtos derivados de vegetais;
- Conhecer as diferentes formas de processamento, armazenamento e conservação dos vegetais (tratamentos térmicos, concentração, desidratação, etc.);
- Conhecer os processos de limpeza e sanitização da indústria de alimentos
- Conhecer as formas de aproveitamento dos subprodutos agroindustriais;
- Identificar as possibilidades empreendedoras em consonância com a legislação.

### V- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E METODOLOGIA

Mês/ Unidade s	Conteúdos	Carga- horária	Metodologia
2 e 3/I e II	Aspectos históricos e importância da Tecnologia de alimentos, estrutura, composição e microbiologia dos alimentos, princípios da conservação dos alimentos	20	AED, AAS
4 e 5/III e IV	Tecnologia, processamento e conservação de vegetais	25	AED, AAS, APL

Legenda: AED (Aulas expositivas dialogadas); AAS (Apresentação de artigos e seminários); APL (Atividades práticas em laboratório)

## VI- VIAGENS DE ESTUDO

As viagens de estudo serão agendadas durante o semestre letivo com antecedência e de acordo com a disponibilidade da empresa/instituição a ser visitada.

## VII- AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Domínio conceitual dos tópicos centrais. Capacidade de estabelecer relação e comparação entre as contribuições teóricas e práticas.

Desenvolver a autoconfiança, apresentando suas opiniões; organizar seus registros e trabalhos, apresentando-os de forma adequada; ter iniciativa na busca de informações, desenvolvendo a curiosidade e o gosto de aprender.

Compreender a importância da tecnologia de produtos de origem vegetal como um processo de transformação e conservação dos alimentos como uma forma de maximizar o aproveitamento desses produtos.

A avaliação da disciplina será realizada através de 02 avaliações teóricas, não cumulativas, contendo questões dissertativas e/ou objetivas.

Serão realizados e avaliados também trabalhos em grupo, debates, apresentação de artigos e estudos dirigidos das atividades práticas laboratoriais (Nota nº 3, igual a 10,0 pontos resultantes do somatório das atividades realizadas em sala de aula e em laboratório).

A média final será calculada como segue:

**Média final** = Avaliação teórica nº 1 + Avaliação teórica nº 2 + Nota nº 3 / 3

Será considerado aprovado o aluno que obtiver: média final igual ou superior a sete (7) e que tenha frequência mínima de 75% das atividades da disciplina.

## VIII- BIBLIOGRAFIA

### Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo. Atheneu, 1996. 182p.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2008.

### Bibliografia Complementar

BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas, Editora Unicamp, 2003.

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3ª ed. Porto Alegre. Artmed, 2004. 368p.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel. 1998.

OETTERER, M.; REGITANO - D ARCE, M.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

#### **IX- OBSERVAÇÕES**

- Durante as aulas não será permitido o uso de gravador, notebooks, celular, fone de ouvido, etc.
- Para as aulas práticas é obrigatório o uso do jaleco e touca, calça e calçado fechado.
- Atestado médico não abona falta.
- Qualquer procedimento ilícito durante a aula e/ou avaliações será encaminhado para processo disciplinar.
- Não há liberação para ir ao banheiro ou tomar água durante a prova.
- Nas datas de realização das provas, o aluno deverá estar presente na hora da entrega da prova pelo professor, não será tolerado atraso.
- Não serão aceitos trabalhos entregues/apresentados fora da data previamente agendada. Qualquer atraso ou não comparecimento do aluno nas atividades complementares (discussão de artigos, visita técnica, etc) não será compensado. Não serão aceitos trabalhos via e-mail.

Rio do Sul, SC, 31 de julho de 2014.

---

Professor(a)

---

Coordenador(a) de Curso

---

Núcleo Pedagógico