UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO UNIVERSITÁRIO NORTE DO ESPÍRITO SANTO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Plano de Ensino

Universidade Federal do Espírito Santo **CEUNES - Centro Universitario Norte Do Espirito**

Curso: Agronomia - São Mateus

Departamento Responsável: Departamento de Ciências da Saúde

Data de Aprovação (Art. nº 91):

DOCENTE PRINCIPAL : MAYSA DO VALE OLIVEIRA Matrícula: 2266968

Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/0568772091161890

Disciplina: TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS **Código:** DCS07439

Período: 2022 / 1 **Turma:** 37.1

Pré-requisito: **Carga Horária Semestral:** 60

Disciplina: DCS05860 - BIOQUÍMICA

Créditos: 3

Distribuição da Carga Horária Semestral		
Teórica	**Exercício**	**Laboratório**
30	0	30

Ementa:

Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos. Conservação de alimentos pelo calor: pasteurização e esterilização. Conservação pelo controle de temperatura: refrigeração e congelação. Agroindústrias de Alimentos. Tecnologia de carnes vermelhas e produtos avícolas. Tecnologia do pescado. Pós-coleta e pasteurização do leite.

Objetivos Específicos:

Compreender os mecanismos e a importância dos processos de produção e conservação de alimentos.
Conhecer os vários tipos de processamento e conservação de alimentos, suas vantagens, desvantagens e características técnicas.
Compreender e interpretar os sistemas de armazenamento dos diversos tipos de alimentos, industrializados ou não.
Conhecer os principais processos de higienização e sanitização empregados na indústria de alimentos.

Conteúdo Programático:

- Unidade I: Introdução à Tecnologia de Alimentos: Introdução à disciplina; conceitos básicos (alimentos, nutrientes, ciência dos alimentos, tecnologia de alimentos); objetivos da tecnologia de alimentos; áreas; aplicações.
- Unidade II: Matérias-primas na indústria de alimentos: Origem das matérias-primas; tipos de indústrias alimentícias.
- Unidade III: Reações de importância em alimentos: Deterioração provocada por microrganismos; reações de escurecimento não enzimático; reações de escurecimento enzimático; rancidez em alimentos gordurosos.
- Unidade IV: Métodos de conservação dos alimentos: Conservação pelo uso: do frio, do calor, pelo controle da atividade de água, pelo controle do oxigênio, pelo controle do pH, pelo uso de aditivos, outros métodos, tecnologia de barreiras.
- Unidade V: Processos de transformação de alimentos: Redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, modificação de textura, extrusão, fermentação, uso de aditivos.
- Unidade VI: Tecnologia de alimentos de origem vegetal: Operações preliminares; aspectos gerais do processamento de cereais; aspectos gerais do processamento de frutas e hortaliças.
- Unidade VII: Tecnologia de alimentos de origem animal: Queijo, requeijão, iogurte, linguiça frescal, pescado.
- Unidade VIII: Limpeza e sanitização na indústria alimentícia: Pré-lavagem; limpeza com detergentes; lavagem; sanitização.
- Unidade IX: Análise sensorial aplicada à tecnologia de alimentos: Receptores sensoriais; testes sensoriais.
- Unidade X: Embalagens e rotulagens de alimentos: Funções das embalagens; tipos de materiais de embalagem;

embalagens especiais; rotulagem de alimentos.
- Unidade XI: Desenvolvimento de produtos - Conteúdo prático-teórico.

Metodologia:

Exposição e discussão em projetor multimídia e quadro branco; exibição de vídeos.

Critérios / Processo de avaliação da Aprendizagem :

A avaliação será feita por meio de notas atribuídas às duas provas parciais escritas (PP1 e PP2), à apresentação de seminário sobre temas relacionados à disciplina e ao desenvolvimento de trabalho prático (TP). A Média Semestral (MS) destas notas definirá a realização ou não da Avaliação Final (AF).

MS = (PP1 x 0,30) + (PP2 x 0,30) + (Seminário x 0,15) + (TP x 0,25) = 10,0 pts

O aluno que, ao final do semestre, obtiver MS maior ou igual a 7,0 e possuir frequência regimental mínima será considerado diretamente aprovado; caso obtenha MS abaixo de 7,0, deverá obrigatoriamente fazer a Avaliação Final (AF), na qual cairá TODA a matéria do semestre.

Será considerado aprovado aquele que obtiver nota maior ou igual a 5,0 na Avaliação Final.

Bibliografia básica:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos** . São Paulo: Atheneu, 2008, 652p.
FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006, 602p.
OETTERER, M. et al. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos** . Barueri: Manole, 2006, 612p.

Bibliografia complementar:

Em elaboração...

Cronograma:

Aula	Data	Descrição	Exercícios	Observações
01	19/04/2022	Apresentação do curso		
02	20/04/2022	Prática		
03	26/04/2022	Matérias-primas na indústria de alimentos.		
04	27/04/2022	Prática		
05	03/05/2022	Reações de importância em alimentos.		
06	04/05/2022	Prática		
07	10/05/2022	Métodos de conservação dos alimentos.		
08	11/05/2022	Prática		
09	17/05/2022	Processos de transformação de alimentos.		
10	18/05/2022	Prática		
11	24/05/2022	Tecnologia de alimentos de origem vegetal.		
12	25/05/2022	Prática		

Aula	Data	Descrição	Exercícios	Observações
13	31/05/2022	PROVA PARCIAL 1 - PP1 - valor 10,0 pts		
14	01/06/2022	Prática		
15	07/06/2022	Tecnologia de alimentos de origem vegetal.		
16	08/06/2022	Prática		
17	14/06/2022	Tecnologia de alimentos de origem animal.		
18	15/06/2022	Prática		
19	21/06/2022	Tecnologia de alimentos de origem animal.		
20	22/06/2022	Prática		
21	28/06/2022	Tecnologia de alimentos de origem animal.		
22	29/06/2022	Prática		
23	05/07/2022	Tecnologia de alimentos de origem animal.		
24	06/07/2022	Prática		
25	12/07/2022	Limpeza e sanitização na indústria alimentícia.		
26	13/07/2022	Prática		
27	19/07/2022	Limpeza e sanitização na indústria alimentícia.		
28	20/07/2022	Prática		
29	26/07/2022	PROVA PARCIAL 2 - PP2 - valor 10,0 pts		
30	27/07/2022	Revisão da prova 2		
31	23/08/2022	PROVA FINAL		

Observação:

O cronograma poderá ser alterado conforme andamento da disciplina.