

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1308	MÉTODOS E TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	60h T – 40h / P – 20h	3º

EMENTA

Tecnologia de alimentos: aspectos introdutórios. Fatores condicionantes da estabilidade dos alimentos. Métodos de conservação pelo calor (pasteurização e esterilização), por controle de umidade (concentração, secagem e desidratação), pelo frio (refrigeração e congelamento), pelo uso de aditivos e de fermentações. Conservação dos alimentos pelo uso de radiação. Embalagens para alimentos. Processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade de alimentos.

OBJETIVOS

GERAL

Compreender, a partir dos conhecimentos teóricos e práticos, como deve ocorrer o processo de conservação dos alimentos, incluindo métodos de armazenamento, embalagem e as modificações gastronômicas decorrentes deste processamento.

ESPECÍFICOS

Conhecer, na teoria e prática, os princípios e métodos de conservação das matérias-primas alimentares.

Identificar as implicações do processamento tecnológico sobre os aspectos estruturais, nutricionais e gastronômicos dos alimentos.

Aplicar as técnicas de conservação de alimentos em pratos gastronômicos, adotando medidas preventivas contra a alteração em alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - INTRODUÇÃO À CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (20h)

- 1.1 Definições e importância da tecnologia de alimentos
- 1.2 Conservação de alimentos: conceitos e classificações
- 1.3 Operações utilizadas na conservação de alimentos
- 1.4 Causas das alterações dos alimentos

UNIDADE II - MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS I (20h)

- 2.1 Embalagens alimentares
- 2.2 Aditivos alimentares
- 2.3 Conservação de alimentos por intermédio da osmose
- 2.4 Conservação de alimentos por intermédio da fermentação

UNIDADE III - MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS II (20h)

- 3.1 Métodos de conservação de alimentos pelo controle da umidade
- 3.2 Métodos de conservação de alimentos pelo uso do calor
- 3.3 Métodos de conservação de alimentos pelo uso do frio
- 3.4 Outros métodos de conservação dos alimentos

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas; Discussões em grupo sobre textos; Leitura e análise de artigos científicos; Aulas práticas.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

- TDE 1: Leitura, análise e discussão de um artigo científico – 4h
TDE 2: Elaboração de um resumo crítico sobre um texto – 8h

RECURSOS DIDÁTICOS

Datashow; Quadro branco e acessórios; Periódicos científicos; Livros.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;

b) três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: - avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; - avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

- leitura, interpretação e fichamento de um artigo científico, que comporá a nota da 1ª avaliação, na proporção de 30%;

- leitura e interpretação de um texto acadêmico, que serão resgatadas em prova, sob a forma de questões.

Em relação às práticas em laboratório, para avaliação das habilidades específicas e o desempenho do discente, poderá ser adotada uma prova prática com base em roteiro próprio e adequado à situação.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Artigo científico:

Referência: COLETTI, Gabriel Furlan. *Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção*. **Contextos da alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. Vol. 4, nº2 – Março/2016, São Paulo: Centro Universitário SENAC ISSN 2238-4200

- Atividade: Fichamento

Texto acadêmico:

. Referência: Portal da Educação. **Curso de Métodos de Conservação de Alimentos: Conservação de Alimentos por Irradiação**.

. Atividade: leitura e interpretação, cujo conhecimento será requisita em prova por meio de questões

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

FREITAS, José Arimatéa. **Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal**. São Paulo: Atheneu Editora, 2015. *E-book*

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. Ed. Barueri, SP: Manole, 2011. *E-book*

SILVA, Neusely da et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017. *E-book*

COMPLEMENTAR

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **A segurança alimentar e nutricional e o Direito humano**. Brasília, DF: CONSEA, 2010.

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

FRIAS, J. R. G.; GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 3. ed. São Paulo: Nobel, 2008.

SANTOS JUNIOR, C. J. dos. **Manual de segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008.

SERVIÇO NACIONAL DO COMÉRCIO. **Segurança alimentar e nutricional: desafios e estratégias**. Rio de Janeiro:



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PLANO DE ENSINO

Serviço social do comércio - SESC, 2010.

Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia