

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	40h T – 20h / 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*

BRINQUES, G. B. **Higiene e vigilância sanitária**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. *E-book*

MOLINA, G. (Org.). **Vale a pena estudar Engenharia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Blunche, 2022. *E-book*

KUAYE, A. Y. **Limpeza e sanitização na indústria de alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2016. *E-book*.

COMPLEMENTAR

KUROZAWA, L. E.; COSTA, S. R. R. **Tendências e inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*.

MEIRELES, M. A. A.; PEREIRA, C. G. **Fundamentos da Engenharia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8º ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*

CAMARGO, E. B. et al. **Técnica e dietética: pré-preparo e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2012. *E-book*.

São Luís/MA
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

___/___/____