



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	HORÁRIO
	Tecnologia de Alimentos	80h T: 40h / P: 40h	5º	MATUTINO

EMENTA

Aspectos genéricos de tecnologia de alimentos. Fatores condicionantes da estabilidade dos alimentos. Conservação dos alimentos pelo emprego do frio. Conservação dos alimentos pelo emprego do calor. Conservação dos alimentos pelo uso das fermentações. Conservação dos alimentos pelo controle da umidade: secagem, salga e defumação. Conservação dos alimentos pelo uso do açúcar. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. Conservação dos alimentos pelo uso de radiação. Embalagens para alimentos. Controle de qualidade. Tecnologia de frutas e hortaliças. Tecnologia de leite e derivados. Tecnologia da carne.

OBJETIVOS

GERAL:

Compreender os conhecimentos teóricos e práticos sobre tecnologia de alimentos, incluindo métodos de obtenção de matéria-prima, armazenamento, elaboração, beneficiamento e as modificações nutricionais decorrentes deste processamento.

ESPECÍFICOS:

- Conhecer, na teoria e prática, os princípios e métodos de processamento das matérias-primas alimentares;
- Identificar as implicações do processamento tecnológico sobre os aspectos estruturais e nutricionais dos alimentos;
- Conhecer as normas regulamentadoras de produtos alimentícios industrializados no Brasil.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (20H)

- 1.1 Definições e importância da tecnologia de alimentos
- 1.2 Matérias-primas alimentares
- 1.3 Operações utilizadas na tecnologia de alimentos
- 1.4 Industrialização de alimentos

UNIDADE II - FATORES QUE INFLUENCIAM A ESTABILIDADE DE ALIMENTOS (30H)

- 2.1 Aceitabilidade e fatores de qualidade dos alimentos
- 2.2 Causas das alterações dos alimentos
- 2.3 Enzimas na tecnologia de alimentos
- 2.4 Embalagens alimentares
- 2.5 Aditivos alimentares

UNIDADE III - MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS (30H)

- 3.1 Conservação de alimentos: conceitos e classificações
- 3.2 Métodos de conservação de alimentos pelo controle da umidade
- 3.3 Métodos de conservação de alimentos pelo uso do calor
- 3.4 Métodos de conservação de alimentos pelo uso do frio
- 3.5 Outros métodos de conservação dos alimentos



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
PLANO DE ENSINO

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas e dialogadas de forma síncrona, com uso das ferramentas Classroom, Meet etc; Trabalhos individuais e em grupos; Vídeo-aulas; PodCast's; Formulários do Google® com questões de fixação dos conteúdos; Uso de software e aplicativos interativos (Kahoot®, Quiz, Mentimeter® etc); Discussão de textos e artigos científicos; TBL (Team-Based Learning/Aprendizado baseado em equipe); Sala de aula invertida.

Serão realizadas aulas práticas em laboratório, com restrição do número de alunos por grupo e respeitando os protocolos de biossegurança e as medidas de distanciamento social. Serão disponibilizados materiais instrucionais pelos docentes (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc) e propostas tarefas formativas a serem realizadas pelos estudantes de modo síncrono e/ou assíncrono, pela Plataforma Google Educacional, por meio das ferramentas Classroom e Meet.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE 1:

- Atividade e CH: Leitura e resenha de artigo científico intitulado "Sustentabilidade quanto às embalagens de alimentos no Brasil."; Com carga horária de 8h, sendo atribuída nota de 0,0 a 10,0 pontos, contribuindo com 30% da primeira nota parcial.

TDE 2:

- Atividade e CH: Elaboração de uma resumo sobre Tecnologia de Cereais (Panificação), baseado em vídeos transmitidos em sala de aula; Com carga horária de 8h, sendo atribuída nota de 0,0 a 10,0 pontos, contribuindo com 30% da segunda nota parcial.

RECURSOS DIDÁTICOS

Data Show; Internet; Ferramentas da Plataforma Google Educacional; Quadro branco e Pincel; Aplicativos;

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; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota;
- c) atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecendo a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo (qualitativo ou quali-quantitativo) com a apuração da realização e devolutiva efetiva, pelo aluno, das atividades acadêmicas propostas pelo docente (síncronas e/ou assíncronas), desenvolvidas durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo.

Dentre as atividades acadêmicas está prevista:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota da 2ª avaliação.

A aplicação dos instrumentos avaliativos formais será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

a) a avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada pela Plataforma MestreGR.

b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo Texto Dissertativo a partir de tema ou situação problema, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma Classroom.

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 quatro, se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

- Artigo científico:

. Referência: LANDIM, Ana Paula Miguel et al. **Sustentabilidade quanto às embalagens de alimentos no Brasil. Polímeros**, São Carlos, v.26, n. spe, p.82-92, 2016.

- Atividade: Resenha

- Texto acadêmico:

. Referência: IYOMASA, Larissa. **Irradiação de Alimentos no Brasil**. Ifope Educacional, 2020. Disponível em: <<https://blog.ifope.com.br/irradiacao-de-alimentos-no-brasil/>>. Acesso em: 06 de abr. de 2021.

. Atividade: leitura e resumo (pode ser solicitado por meio de questões em prova)



BIBLIOGRAFIA

Básicas

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

GAVA, A. **Princípios de tecnologia dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Nobel, 2009.

KUROZAWA, Louise Emy; COSTA, Stella Regina Reis da. **Tendência e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2014

Complementares

BENDER, A. E. **Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Roco, 2008.

BRINQUES, Graziela Bruschi (Org.). **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Pearson Education Brasil, 2016 *E-book*

OLIVEIRA, Ana Flávia; STORTO, Leticia Jovelina. **Tópicos em ciência e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas**. São Paulo: Blucher, 2016. *E-book*

ORDONEZ PEREDA, Juan Antonio. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

_____. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.