



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 26/04/2021 16:16



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103077 - CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS - Turma: 01 (2016.1)
Docente(s):	2115684 - JULIANA ESCARIO DA NOBREGA
Carga Horária:	30h
Horário:	4T45
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Conseqüências da má conservação dos alimentos.
Objetivos:	- Apresentar e discutir as principais características dos alimentos que precisam ser preservadas; - Discutir o efeito dos diferentes tratamentos sobre a qualidade dos alimentos; - Discutir aspectos de diferentes matérias-primas frente aos tratamentos para conservação; - Apresentar e discutir os principais tratamentos empregados comercialmente para ampliar a vida de prateleira dos alimentos.
Conteúdo:	01. Introdução 02. Alterações em alimentos. 03. Doenças transmitidas por alimentos. 04. Conservação dos alimentos pelo uso do calor. 05. Conservação dos alimentos pelo uso do frio. 06. Conservação dos alimentos pela redução da umidade. 07. Conservação dos alimentos pelo uso de solutos. 08. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. 09. Conservação dos alimentos pelo uso de irradiação. 10. Conservação dos alimentos pelo uso de antimicrobianos. 11. Conservação dos alimentos por outros métodos. "
Habilidades e Competências:	contextualizar os conteúdos dados em salas de aula e nas vivências práticas forma que os educandos apliquem os conhecimentos adquiridos para entender e aplicar ferramentas de conservação de produtos agroalimentares.
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	A disciplina será ministrada através de aulas teórico-discursivas e práticas. Os estudos serão desenvolvidos através de atividades de pesquisa bibliográfica, seminários e discussões reflexivas, bem como visita técnica. Para tanto, serão utilizados como recursos didáticos: livros, revistas, textos, data show, dentre outros.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	Será adotado o método de avaliação contínua, onde serão quantificadas as faltas, a entrega de exercícios e pesquisas, desempenho individual e coletivo na apresentação de seminários, além da realização de prova escrita.
Horário de atendimento:	sextas-feiras das 8h as 12h
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma		
Início	Fim	Descrição
13/07/2016	13/07/2016	Introdução a disciplina
20/07/2016	20/07/2016	Principais alterações em alimentos e seus agentes causadores
27/07/2016	27/07/2016	Principais alterações em alimentos e seus agentes causadores
03/08/2016	03/08/2016	DTAs
10/08/2016	10/08/2016	Alterações em alimentos e agentes alteradores
17/08/2016	17/08/2016	Fatores intrínsecos e extrínsecos
24/08/2016	24/08/2016	Conservação pelo uso do frio
31/08/2016	31/08/2016	Conservação dos Alimentos pelo uso do Calor
07/09/2016	07/09/2016	feriado
14/09/2016	14/09/2016	Expotec
21/09/2016	21/09/2016	1a Avaliação
28/09/2016	28/09/2016	Conservação pelo uso de aditivos
05/10/2016	05/10/2016	Atividade prática sobre aditivos
12/10/2016	12/10/2016	Feriado
19/10/2016	19/10/2016	Conservação pela redução de umidade e fermentação
26/10/2016	26/10/2016	ocupação
02/11/2016	02/11/2016	ocupação
09/11/2016	09/11/2016	ocupação
16/11/2016	16/11/2016	ocupação
23/11/2016	23/11/2016	ocupação
30/11/2016	30/11/2016	ocupação
07/12/2016	07/12/2016	ocupação
14/12/2016	14/12/2016	ocupação
14/12/2016	14/12/2016	ocupação
21/12/2016	21/12/2016	ferias
28/12/2016	28/12/2016	ferias
04/01/2017	04/01/2017	ferias
11/01/2017	11/01/2017	ferias
18/01/2017	18/01/2017	Conservação pelo uso da embalagem
25/01/2017	25/01/2017	Conservação pelo uso de embalagens
01/02/2017	01/02/2017	Conservação por irradiação
08/02/2017	08/02/2017	Reposição da 1a avaliação
15/02/2017	15/02/2017	Conclusão da disciplina
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
29/09/2016	16h	1a avaliação
17/11/2016	16h	2a avaliação
08/02/2017		Reposição
15/02/2017		Exame Final
08/02/2017		Reposição
15/02/2017		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	FELLOWS P. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e práticas. . Artmed. 2006	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	

Número do documento: **413895**Data de emissão: **26/04/2021**Código de verificação: **abd20db86b****ATENÇÃO**

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação

