



Portal Coordenação  
Graduação

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES**  
**ACADÊMICAS**

EMITIDO EM 08/04/2021 17:38



**PLANO DE CURSO**

<b>Dados Gerais da Turma</b>	
<b>Turma:</b>	4103074 - INTRODUCAO A AGROINDUSTRIA - Turma: 01 (2020.1)
<b>Docente(s):</b>	3005324 - CAMILA SAMPAIO MANGOLIM
<b>Carga Horária:</b>	30h
<b>Horário:</b>	2N12
<b>Programa do Componente Curricular</b>	
<b>Ementa:</b>	
<b>Objetivos:</b>	Proporcionar ao acadêmico o aporte de conhecimentos a respeito dos diversos tipos de agroindústria, bem como do funcionamento dos sistemas agroindustriais. Adicionalmente, proporcionar o conhecimento a respeito dos principais fundamentos da Ciência de Alimentos aplicáveis às agroindústrias de alimentos.
<b>Conteúdo:</b>	TÓPICO 1: Definição, importância e divisões da agroindústria. TÓPICO 2: Alimentação e nutrição: componentes químicos dos alimentos. TÓPICO 3: Qualidade das matérias-primas de origem animal e vegetal. TÓPICO 4: Tipos de embalagens de alimentos. TÓPICO 5: Qualidade dos alimentos. TÓPICO 6: Importância das análises de alimentos. TÓPICO 7: Noções de higiene e BPF."
<b>Habilidades e Competências:</b>	Entender o papel da agroindústria dentro da grande área de Ciências Agrárias. Conhecer o atual papel da agroindústria de alimentos, especialmente no Brasil, cada vez mais moderna e diversificada. Conhecer alguns dos principais fundamentos da Ciência de Alimentos aplicados à agroindústria (composição dos alimentos, qualidade de matérias-primas, análises de alimentos, etc.). Desenvolver novas ideias de caráter científico e industrial pensando na aplicação dos conceitos aprendidos em sala de aula em pesquisas e projetos.
<b>Metodologia de Ensino e Avaliação</b>	
<b>Metodologia:</b>	Semanalmente às segundas-feiras, o aluno receberá material na forma de videoaula, texto para leitura e/ou atividade a ser respondida a respeito do conteúdo. As atividades ou videoaulas serão preferencialmente assíncronas e, quando necessário, serão síncronas na segunda-feira no horário entre 19 e 20h. Ao discente, é necessário que tenha acesso à internet para assistir às aulas e responder e enviar as atividades. As atividades enviadas terão prazo de, no mínimo, 24 h para serem respondidas. Pode ser solicitado que as atividades sejam efetuadas em duplas ou grupos.
<b>Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:</b>	disciplina é composta de duas notas de 0 a 10,0 pontos. A primeira nota será obtida pela realização de uma prova escrita (valor = 6,0 pontos) e duas atividades (valor = 2,0 pontos cada). Tanto na prova quanto nas atividades será avaliado: 1) capacidade de síntese, 2) domínio do conteúdo estudado e 3) clareza na exposição escrita das aprendizagens. A segunda nota será obtida pela produção de um vídeo em grupo (valor = 6,0 pontos) e duas atividades (valor = 2,0 pontos cada). No vídeo, será avaliado: 1) organização na apresentação, 2) clareza e adequação na exposição oral, 3) capacidade de síntese e domínio do conteúdo, 4) trabalho em equipe, 5) senso crítico na apresentação do conteúdo.
<b>Horário de atendimento:</b>	Semanalmente das 8 às 18h.
<b>Cronograma de Aulas</b>	

<b>Dados Gerais da Turma</b>		
<b>Início</b>	<b>Fim</b>	<b>Descrição</b>
14/09/2020	14/09/2020	Aula síncrona: Apresentação do plano de curso + TÓPICO 1: Definição, importância e divisões da agroindústria
21/09/2020	21/09/2020	TÓPICO 1: Definição, importância e divisões da agroindústria (com atividade valendo 2,0 pontos)
28/09/2020	28/09/2020	TÓPICO 2: Alimentação e nutrição: componentes químicos dos alimentos
05/10/2020	05/10/2020	TÓPICO 3: Qualidade das matérias-primas de origem animal e vegetal (com atividade valendo 2,0 pontos)
12/10/2020	12/10/2020	FERIADO
19/10/2020	19/10/2020	AVALIAÇÃO 1 (Valor = 6,0 pontos)
26/10/2020	26/10/2020	Aula síncrona: TÓPICO 4: Tipos de embalagens de alimentos (divisão dos grupos para produção do vídeo para entregar até 30/11)
02/11/2020	02/11/2020	FERIADO
09/11/2020	09/11/2020	TÓPICO 5: Qualidade dos alimentos
16/11/2020	16/11/2020	TÓPICO 6: Importância das análises de alimentos (com atividade valendo 2,0 pontos)
23/11/2020	23/11/2020	Aula síncrona: TÓPICO 7: Noções de higiene e BPF (com atividade valendo 2,0 pontos)
30/11/2020	30/11/2020	AVALIAÇÃO 2 (entrega de vídeo valendo 6,0 pontos)
07/12/2020	07/12/2020	Reposição de avaliação
14/12/2020	14/12/2020	Prova final
<b>Avaliações</b>		
<b>Data</b>	<b>Hora</b>	<b>Descrição</b>
19/10/2020	19:00	Avaliação 1
30/11/2020	19:00	Avaliação 2
07/12/2020	19:00	Reposição
14/12/2020	19:00	Exame Final
07/12/2020		Reposição
14/12/2020		Exame Final
<b>Referências Básicas</b>		
<b>Tipo de material</b>	<b>Descrição</b>	
Livro	OETTERER, Marília; REGITANO-D`ARCE, Marisa aparecida Bismara; SPOTO, marta Helena Filet. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri-SP: Manole, 2006. 611p. ISBN: 978852041978.	
Livro	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. <b>Tecnologia de alimentos</b> : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p. ISBN: 9788521313823.	
Livro	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima (Editor). <b>Tecnologia de Alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. V. ISBN: 9788536304366.	
<b>Referências Complementares</b>		
<b>Tipo de material</b>	<b>Descrição</b>	
Livro	Darcy Walmor Zibetti, Lucas Abreu Barroso.. <b>Agroindústria. Uma análise no contexto socioeconômico e jurídico brasileiro..</b> . Leud. 2009	
Livro	Eliana Maria Teixeira, Natália Tsusuki, Célia Andressa Fernandes, Reginaldo Marcos Martins.. <b>Produção Agroindustrial. Noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial..</b> . Érica. 2015	

Número do documento: **407417**Data de emissão: **08/04/2021**Código de verificação: **8a66e47f5c****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