

INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
RS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 - Faixa Nova - Camobi - 97110-767 - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO

EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos

FORMA/GRAU: () integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnólogo

MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD

COMPONENTE CURRICULAR: Embalagens para Alimentos

ANO / SEMESTRE: 2016/1º

**SEMESTRE ou ANO DA
TURMA:** 5º Semestre

**CARGA HORÁRIA
20h**

TURNO: Noturno

TURMA: 051

DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:

Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR (A) DE ENSINO:

Clarinês Hamès

DOCENTE(A):

Leidi Daiana Preichardt

EMENTA

Importância da embalagem. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Tipos de embalagens: plásticas, metálicas, vidro, madeira, papel, outras. Embalagens ativas e inteligentes. Embalagem e o meio ambiente. Legislação.

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL DO CURSO:

Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o meio ambiente e saúde dos consumidores, fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico na área de alimentos.

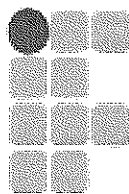
OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR:

Reconhecer e identificar a aplicabilidade das diferentes embalagens destinadas para alimentos e seus materiais.

METODOLOGIA

A metodologia que será posta em prática basear-se-á na participação, problematização, construção e contextualização de conhecimentos articulados ao mundo do trabalho, concebendo-o como princípio educativo.

As aulas serão realizadas utilizando-se de uma metodologia que contemple de forma efetiva cada



INSTITUTO FEDERAL
SANTA MARIA
RS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

indivíduo presente no espaço-tempo da sala de aula, o qual traz consigo peculiaridades e características, buscando assim uma aprendizagem que seja significativa e pautada em temas relacionados com o contexto dos mesmos.

Para isso, os temas abordados serão desenvolvidos de forma expositiva (oral e quadro), utilização de recursos multimídia (data show), como também a utilização dos livros como subsídio para estudos e consultas extraclasse.

Como forma de contextualizar e exemplificar os assuntos trabalhados serão realizadas atividades práticas em laboratório no desenvolvimento de um novo produto em parceria com a disciplina de Tecnologia de Laticínios II e disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos.

Ainda, serão levados em consideração a acessibilidade pedagógica e acessibilidade atitudinal, conforme descrição abaixo.

ACESSIBILIDADE PEDAGÓGICA: Ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Está relacionada diretamente à concepção subjacente à atuação docente: A forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional, que irá determinar, ou não, a remoção das barreiras pedagógicas.

ACESSIBILIDADE ATITUDINAL: Refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações. Todos os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a essa, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceito de embalagem;
- Finalidades e características das embalagens;
- Principais embalagens para fins alimentares;
- Interação embalagem-alimento;
- Embalagens metálicas;
- Embalagens de vidro;
- Embalagens plásticas;
- Embalagens celulósicas;
- Embalagens laminadas;
- Normas de rotulagem e especificações;
- Legislação pertinente.

AValiação

Instrumentos a serem usados pelo docente (a):

Os instrumentos avaliativos constarão de avaliação escrita (para verificação da aprendizagem),



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
RS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 - Faixa Nova - Camobi - 97110-767 - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625 -
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

pesquisas sobre assuntos pertinentes, elaboração de relatórios, apresentação de trabalhos, seminários.

Conforme segue:

1ª Avaliação: Prova. (10,0 pontos)

2ª Avaliação: Trabalho referente à PPI. (10,0 pontos)

A média final será feita através da média aritmética obtida nas duas avaliações.

Critérios de avaliação:

Os estudantes serão avaliados quantitativamente como forma de observar a capacidade dos mesmos em expressar através do seu entendimento os conhecimentos construídos.

Os indicadores avaliativos qualitativos levarão em conta a participação, envolvimento dos alunos por meio de questionamentos e colaborações pertinentes durante a exposição dos conteúdos.

RECUPERAÇÃO PARALELA:

Acontecerá ao longo do período e sempre que constatada a necessidade de recuperar conceitos desenvolvidos ou avaliações em que o estudante não atingiu um rendimento satisfatório. Serão agendados horários no turno inverso para a realização dessa atividade através de resolução de exercícios e explicações sobre os conteúdos trabalhados.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)

O componente curricular prevê PPI: (x) Sim () Não () Colaboração

Obs: Se o Componente prevê PPI anexar projeto ao Plano de Trabalho Docente

Planejamento da realização das atividades não presenciais

Leitura de artigos científicos da área e questionários.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTRO, G. de A.; POUZADA, S. A (coord.). **Embalagens para a indústria alimentar**. Porto Alegre: Ciência e técnica, 2010.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**, 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2008.

ROZENFELD, H., FORCELLINI, F. A., AMARAL, D. C., TOLEDO, J. C., SILVA, S. L., ALLIPRANDINI, D. H., SCALICE, R. K. **Gestão de desenvolvimento de produtos – Uma**

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

referência para a melhoria do processo. Editora Saraiva, São Paulo, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de.; PENTEADO, M. de. V. **Vigilância Sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

BOBBIO, P. A. **Química de processamento de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 1992.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química e seus componentes**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2 edição. Artmed. 2006.

NEVES, M. F.; THOMÁ E CASTRO, L. (Org). **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: Atlas, 2007.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04/2016

Por: Bjg

ASSINATURAS

Coordenação:

Gislaine Bormanns
Coordenador do Eixo Tecnológico ou Curso

Docente:

Leide D. Preichardt
Docente

Coordenação Geral de Ensino:

Saulo S. Rosa
Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:

Beatriz Gottemann
Pedagoga

Beatriz Gottemann
Pedagoga
IF Farroupilha - Santa Maria



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
Campus Santo Augusto

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROJETO DE PPI

(Prática Profissional Integrada)

DIREÇÃO DE ENSINO

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555

IDENTIFICAÇÃO

ANO/SEMESTRE: 2016/1º

TÍTULO DO PROJETO: Desenvolvimento de novo produto lácteo

CARGA HORÁRIA: 40 h

EIXO(s) TECNOLÓGICO(s): Produção Alimentícia, envolvendo as disciplinas de Desenvolvimento de Novos Produtos, Embalagens para Alimentos e Tecnologia de Laticínios II.

CURSO/ANO ou SEMESTRE DA TURMA:

- Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, 5º Semestre

DIRETOR GERAL DO CÂMPUS: Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR DE ENSINO: Clarinês Hames

COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO: Saulo Stevan Pasa

ORGANIZAÇÃO

DOCENTE	COMPONENTE CURRICULAR	C.HORÁRIA	RUBRICA
Leidi Daiana Preichardt	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	20 h	
Leidi Daiana Preichardt	EMBALAGENS PARA ALIMENTOS	8 h	
Gislaine Hermanns	TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS II	12h	

OBJETIVO GERAL DO PROJETO

O Projeto de Prática Profissional Integrada tem por objetivo associar a teoria específica das disciplinas de desenvolvimento de novos produtos, embalagens para alimentos e tecnologia de laticínios II, com a prática na elaboração de um produto diferenciado e específico da área de laticínios.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Elaborar um projeto de novo produto na área de lácteos;
Produzir um protótipo do produto indicando características, embalagem apropriada e público consumidor.

METODOLOGIA

- Os alunos serão divididos em grupos de acordo com o produto de sua preferência e selecionado durante a etapa de execução do projeto;
- Os alunos utilizarão os conteúdos das disciplinas de desenvolvimento de novos produtos, embalagens para alimentos e tecnologia de laticínios II para amparar sua escritura

acadêmica e para desenvolver o produto, utilizando os laboratórios disponíveis;

- Os grupos terão a oportunidade, após findar seu trabalho de pesquisa, de apresentar seu estudo para os colegas e professores;

Professor	Disciplina	Atividade proposta
Leidi Daiana Preichardt	Desenvolvimento de Novos Produtos	Elaboração do projeto e do protótipo;
Leidi Daiana Preichardt	Embalagens para Alimentos	Estudo e escolha da embalagem utilizada para acondicionar o produto desenvolvido;
Gislaine Hermanns	Tecnologia de Laticínios II	Normas e informações sobre a área de lácteos, tanto legislação quanto a parte tecnológica.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará em dois momentos:

- Avaliação do Projeto e trabalho final – 10 pontos
- Avaliação da apresentação através de seminário para os colegas e professores – 10 pontos.

A média final para o Trabalho de PPI, nas disciplinas de Desenvolvimento de Novos Produtos e Embalagens para Alimentos, será através da média aritmética obtida no trabalho escrito e na apresentação.

RESULTADOS ESPERADOS (Resolução CONSUP nº 102/2013; Art.82, Inciso VIII)

Espera-se que o trabalho produzido possa contribuir para a escrita dos alunos, assim como, verificar a importância das disciplinas no desenvolvimento de produtos lácteos.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

As atividades não presenciais serão oportunizadas de acordo com a necessidade dos grupos de se reunir para pesquisar e produzir o documento escrito, assim como, fazer a reserva dos laboratórios para elaboração do produto pesquisado.

BIBLIOGRAFIA

EMBALAGENS PARA ALIMENTOS

CASTRO, G. de A.; POUZADA, S. A (coord.). **Embalagens para a indústria alimentar**. Porto Alegre: Ciência e técnica, 2010.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000. GAVA, A. J.

Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008.

ROZENFELD, H., FORCELLINI, F. A., AMARAL, D. C., TOLEDO, J. C., SILVA, S. L., ALLIPRANDINI, D. H., SCALICE, R. K. **Gestão de desenvolvimento de produtos – Uma referência para a melhoria do processo.** Editora Saraiva, São Paulo, 2006.

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Nobel, 2008.

ORDÓÑEZ & COLS. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.

ROZENFELD, H., FORCELLINI, F. A., AMARAL, D. C., TOLEDO, J. C., SILVA, S. L., ALLIPRANDINI, D. H., SCALICE, R. K. **Gestão de desenvolvimento de produtos – Uma referência para a melhoria do processo.** Editora Saraiva, São Paulo, 542 p., 2006.

TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS II

ALMEIDA, L.B.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos,** Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan, 2007.

ORDÓÑEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal.** Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** Santa Maria, Editora UFSM, 2008.

OBSERVAÇÃO

Nenhuma.

ASSINATURAS

Coordenação de Eixo e/ou Curso:

Gislaine Bernmanns

Coordenação Geral de Ensino:

Saulo S. Rosa

Supervisão Pedagógica:

Beatriz Gattermann
Beatriz Gattermann
Pedagogia
Petroquímica - Câmpus Santo Augusto