

**INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA**
Ribeirão

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: Tecnologia de Carnes II

ANO / SEMESTRE:
2016/1

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

CARGA HORÁRIA
60 h

TURNO: Noturno

TURMA:

DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:

Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR (A) DE ENSINO:

Clarines Hames

DOCENTE(A):

Joseana Severo

EMENTA

Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Legislação. Utilização de subprodutos. Controle de qualidade e legislação pertinente. Conservação e armazenamento da matéria prima e produtos elaborados.

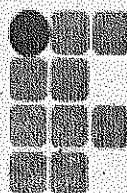
OBJETIVOS

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:

Conhecer os princípios de funcionamento dos equipamentos utilizados na indústria de carne e derivados. Conhecer e aplicar técnicas de controle de qualidade na produção de carne e derivados. Conhecer os processos de conservação da carne e derivados. Conhecer os tipos de embalagens adequados para a conservação e comercialização dos produtos.



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Ribeirão

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

METODOLOGIA

Serão realizadas aulas expositivas e dialogada. Aulas teóricas e práticas.

ASPECTOS PARA NORTEAR A CONSTRUÇÃO DA METODOLOGIA.

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.

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

Cronograma de carga horária: os conteúdos propostos para disciplina serão desenvolvidos no período de 26 de fevereiro a 4 de maio de 2016.

AVALIAÇÃO

Instrumentos a serem usados pelo docente (a):

A nota será composta por 1 prova, 1 trabalho em grupo na forma de seminário e 1 nota referente a um trabalho descritivo. Cada avaliação terá peso de 10 pontos. A nota final será o resultado da média aritmética das 3 notas obtidas nas avaliações.

Critérios de avaliação:

Desempenho nas avaliações propostas.

RECUPERAÇÃO PARALELA:

Realizada a medida que for verificado desempenho insuficiente nas avaliações propostas, através de aulas de recuperação e material complementar para estudo.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)

O componente curricular prevê PPI: () Sim (x) Não () Colaboração
Articulação com os componentes curriculares: _____

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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA

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

Planejamento da realização das atividades não presenciais

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

TERRA A.; TERRA, N. N.; TERRA, L. **Defeitos nos Produtos Carneos -Causas e Soluções-**. Ed. Varela. 2004.

TERRA, A. B. M.; FRIES, L. L. M.; TERRA, N.N. **Particularidades na fabricação de salame.** São Paulo: Varela, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALENCAR, N. **Produção de defumados:** linguiça, lombo, costela, bacon, copa, picanha, pastrame, apresuntado, presunto tenro, cabrito, frango e peixe. Viçosa: CPT, 2007.

ALENCAR, N.; LOPES, D. A. G. **Produção de embutidos:** linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro. Viçosa: CPT, 2008.

ALENCAR, N. **Industrialização de carne suína.** Viçosa: CPT, 2005.

DELL'ISOLA, A. T. P. **Processamento de carne de frango.** Viçosa: CPT, 2000.

FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** Ed. Atheneu. São Paulo, 1996.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de Alimentos:** Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** 6ª Ed. Artmed, 2004.

TERRA, N. N. **Apontamentos de tecnologia de carnes.** São Leopoldo: Ed. Unisinos, 1998.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04/2016

Por: _____



INSTITUTO FEDERAL

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

ASSINATURAS

Coordenação:

Giulaine A. Romarins
Coordenador do Eixo Tecnológico ou Curso

Docente:

[Assinatura]
Docente

Coordenação Geral de Ensino:

Souley S. Rosa
Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:

Beatris Gattermann
Pedagoga
Beatris Gattermann
Pedagoga
IF Farroupilha - Câmpus Santa Augusta