



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

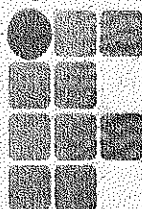
DIREÇÃO DE ENSINO

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.iffarroupilha.edu.br

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO		
EIXO TECNOLÓGICO: Alimentos		
CURSO: Tecnologia em Alimentos		
FORMA/GRAU: () integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnologia		
MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD		
COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Óleos e Gorduras		
ANO/SEMESTRE: 2016/1º	SEMESTRE/ANO DA TURMA: 5º sem	CARGA HORÁRIA: 60 h
TURNO: Noite	TURMA: TECN.LALM.061	
DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS: Verlaïne Denize Brasil Gerlach		
DIRETOR (A) DE ENSINO: Clarinês Hames		
DOCENTE(A): Gilberto Arcanjo Fagundes		

EMENTA
Propriedades funcionais de lipídeos. Extração e processamento de óleos e gorduras vegetais. Processamento de margarinas, cremes vegetais e halvarinas. Aproveitamento de subprodutos. Classificação dos lipídeos; Composição química dos óleos e gorduras; Reações de deterioração de óleos e gorduras. Conteúdo de gordura e ácidos graxos em alimentos. Extração de óleos e gorduras de origem vegetal. Refino de óleos e gorduras comestíveis. Processo de modificação física e química de óleos e gorduras. Sub-produtos da indústria de extração de óleos e gorduras. Produtos à base de óleos e gorduras. Aplicações de óleos e gorduras na indústria de alimentos.
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 a composição de óleos e gorduras. Conhecer os processos de obtenção de produtos à base de óleos e gorduras. Conhecer os princípios de funcionamento dos equipamentos utilizados na indústria de óleos e gorduras. Aplicar as técnicas de processamento de óleos e gorduras. Conhecer e aplicar técnicas de controle de qualidade na produção de óleos e gorduras.



Conhecer os tipos de embalagens adequados para a conservação e comercialização dos produtos.

METODOLOGIA:

Aulas teóricas: Aulas expositivas e explicativas baseadas nos temas propostos no plano de ensino. Discussão em grupo sobre as práticas profissionais apropriadas no desenvolvimento e inovações da tecnologia de óleos e gorduras. Análise de artigos científicos sobre os principais temas abordados em sala de aula, a fim de complementar a abordagem teórica das aulas expositivas. Os recursos audiovisuais mais aplicados serão vídeos, imagens e conteúdo didático em projetor multimídia.

Aulas práticas: Desenvolvimento de aulas práticas com base nos processos de extração e análises físico-químicas de óleos vegetais. Os experimentos em laboratório serão executados pelos discentes sob supervisão do professor e a partir das observações e resultados obtidos serão elaborados relatórios das aulas práticas.

Em havendo aluno(s) com algum tipo de dificuldade de aprendizagem, metodologias serão pensadas em conjunto com o Núcleo de Atendimento aos Portadores de Necessidades Especiais (NAPNE) e o Setor Pedagógico, para que as acessibilidades pedagógica e atitudinal sejam efetivamente atendidas de forma universal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Composição de óleos e gorduras.
- Classificação de lipídeos.
- Importância nutricional e funcional dos lipídeos em alimentos.
- Matérias-primas na extração de óleos e gorduras.
- Extração e Processamento de óleos vegetais.
- Modificações físicas e químicas de óleos e gorduras.
- Processamento de produtos a base de óleos e gorduras.
- Sub-produtos da extração de óleos e gorduras.
- Novas aplicações industriais de óleos e gorduras comestíveis.
- Substitutos de óleos e gorduras em formulações de alimentos.
- Legislação.



AValiação

INSTRUMENTOS A SEREM USADOS PELO DOCENTE (A):

Os métodos de avaliação serão compostos de avaliações escrita de caráter dissertativo e objetivo, de pesquisas sobre assuntos pertinentes ao desenvolvimento da disciplina e da elaboração de relatórios das atividades desenvolvidas em aulas práticas (laboratório). São estimadas quatro avaliações dissertativas e objetivas, dependendo do desempenho da turma acrescida de atividades de aula e relatórios experimentais.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

- Avaliação do desempenho em provas e trabalhos, além da participação e presença nas aulas (peso 7,0).
- Participação em trabalhos em grupo e seminários (peso 3,0).

RECUPERAÇÃO PARALELA

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

PLANEJAMENTO DA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

As atividades não presenciais consistirão em leituras complementares sobre os assuntos trabalhados em aula e de artigos técnicos sobre o assunto em questão.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GAUTO, M.; GILBER, R. **Processos e operações unitárias da indústria química**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.
ORDÓÑEZ & COLS. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2007. v.1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, L.B.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre 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.
GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4 ed. Barueri: Manole, 2010.



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

DIREÇÃO DE ENSINO

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.iffarroupilha.edu.br

GONÇALVES, É. C. B. de A. **Química dos alimentos: a base da nutrição**. São Paulo: Varela, 2010.
MORETTO, E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.
SALINAS, R.S. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
VISENTAINER, J.V.; FRANCO, M.R.B., **Ácidos graxos em óleos e gorduras: identificação e quantificação**. São Paulo: Varela, 2006.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO:

ARAÚJO, J. M. **Química de Alimentos – Teoria e Prática**. 5ª ed. Viçosa: Imprensa Universitária, 1995. 332p. UFV

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27 / 04 / 2016

Por: _____

BG

ASSINATURAS

Coordenação:

Gislaine Hermanns
Profa. Gislaine Hermanns

Docente:

Gilberto Fagundes
Prof. Gilberto Fagundes

Coordenação Geral de Ensino:

Saulo S. Rosa

Supervisão Pedagógica:

Beatriz Gattermann

Beatriz Gattermann
Pedagoga
IF Farroupilha - Campus Santo Augusto