

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

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

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

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene na Indústria de Alimentos

ANO/SEMESTRE: 2016/1º

SEMESTRE/ANO DA TURMA: 3º semestre

CARGA HORÁRIA: 36 h

TURNO: Noturno

TURMA: TA 31

DIRETOR GERAL DO CAMPUS: Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR DE ENSINO: Clarinês Hames

DOCENTE: Camila Carvalho Lago

EMENTA

Princípios básicos de higienização na indústria de alimentos. Procedimento geral de higienização. Agentes químicos para higienização. Tratamento e qualidade da água. Avaliação da eficiência microbiológica de sanitizantes químicos associados ao procedimento de higienização. Higiene alimentar e higiene ambiental. Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL DO CURSO

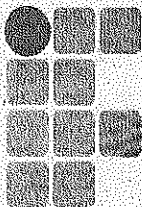
Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o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

OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR

Esta disciplina tem por objetivo capacitar os estudantes a compreender a importância e fornecer conhecimentos necessários referentes à higiene na indústria de alimentos para a atuação correta do profissional na área de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Princípios básicos de Higienização na indústria de alimentos.
- Procedimento geral de higienização.
- Agentes químicos para higienização- detergentes e sanitizantes.
- Tratamento e qualidade da água.
- Avaliação da eficiência microbiológica de sanitizantes químicos associados ao procedimento de higienização.
- Higiene Alimentar e higiene ambiental.
- Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- Registro de produtos.
- Rotulagem de alimentos e responsabilidade técnica.



METODOLOGIA

O conteúdo da disciplina será ministrado em aulas expositivas/ dialogadas, com uso de quadro branco e projetor de slides, bem como trabalhos desenvolvidos em grupos e resolução de exercícios. Serão utilizados artigos científicos da área para discussão e maior aprofundamento do assunto. Quanto à acessibilidade pedagógica e atitudinal, caso haja algum aluno com necessidades especiais na turma, será utilizado recursos didáticos e pedagógicos específicos de acordo com as necessidades e limitações do aluno, que eliminem as barreiras no processo de ensino e aprendizagem.

AVALIAÇÃO

INSTRUMENTOS A SEREM USADOS PELA DOCENTE

Os instrumentos avaliativos constarão de avaliação escrita, pesquisas sobre assuntos pertinentes e apresentação de seminários.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os estudantes serão avaliados quantitativamente pelo desempenho nas avaliações através do seu entendimento dos conhecimentos construídos e qualitativamente pela participação em aula, envolvimento nos trabalhos em grupos e assiduidade. Serão realizados trabalhos de pesquisa com peso 3.0, apresentação de seminário com peso 2.0 e uma avaliação final com peso 5.0.

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: () 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

Leituras e resolução de questões de revisão dos conteúdos trabalhados em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
SILVA JR., E. A. da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, N. J. de; PINTO, C. L. de O.. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa: CPT, 2008.
FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.
REY, A. M.; SILVESTRE, Alejandro Andres. **Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar**



para manipuladores e consumidores. São Paulo: Varela, 2009.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04/2016.

Por: _____

ASSINATURAS

Coordenação:

Coordenador do Eixo Tecnológico ou Curso

Docente:

Docente

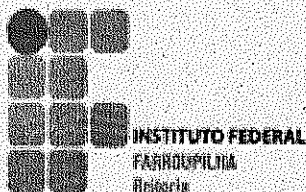
Coordenação Geral de Ensino:

Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:

Pedagoga

Beatris Gattermann
Pedagoga
IF 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

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: Conservação de Alimentos

ANO / SEMESTRE:
2016/1

**SEMESTRE ou ANO DA
TURMA:** 3º semestre

CARGA HORÁRIA
36 h

TURNO: Noturno

TURMA:

DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:

Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR (A) DE ENSINO:

Clarines Hames

DOCENTE(A):

Joseana Severo

EMENTA

Conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de conservação dos alimentos: conservação pelo calor, pelo frio, pelo controle da umidade, por substâncias, por fermentação, por irradiação, por embalagens e tecnologias emergentes.

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL DO CURSO:

Formar profissionais de nível superior com competências de Tecnologia em Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mundo do 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:

Disponibilizar para o aluno os conhecimentos sobre a conservação de alimentos oportunizando a familiarização com os conceitos de conservação e processos aplicados na indústria de alimentos.

METODOLOGIA

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



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

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Cronograma de carga horária: os conteúdos propostos para disciplina serão desenvolvidos no período de 11 maio a 13 de julho de 2016.

AVALIAÇÃO

Instrumentos a serem usados pelo docente (a):

A nota será composta por 2 provas e 1 trabalho em grupo na forma de seminário, cada uma com o peso de 10 pontos. A nota final será o resultado da média aritmética das 3 notas obtidas nas avaliações.

Critérios de avaliação:

Envolvimento com a aula e com a elaboração dos trabalhos propostos. Desempenho nas provas.

RECUPERAÇÃO PARALELA:

Realizada a medida que for verificado desempenho insuficiente nas avaliações propostas, através de aulas 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

Planejamento da realização das atividades não presenciais



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

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, FlorenciaCladera (Trad). **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. **Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.). **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.
SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição: Introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

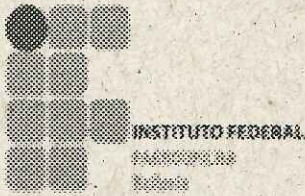
BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04 /2016

Por: _____

ASSINATURAS



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

<p>Coordenação: <i>Gedlane Thomomus</i> Coordenador do Eixo Tecnológico ou Curso</p>	<p>Docente: <i>[Assinatura]</i> Docente</p>
<p>Coordenação Geral de Ensino: ... Coordenação Geral de Ensino</p>	<p>Supervisão Pedagógica: <i>Beatrix Gattermann</i> Pedagoga <i>Beatrix Gattermann</i> Pedagoga ... - Câmpus Santo Augusto</p>