



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:

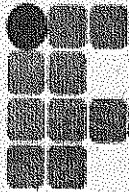
Formar profissionais de nível superior com competências de Tecnologia em Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mundo do trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o meio 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.

Crterios 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.

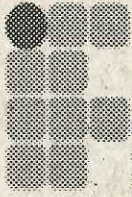
BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04 /2016

Por: _____

ASSINATURAS



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

Coordenação:

Gerlaine Thomomus
Coordenador do Eixo Tecnológico ou Curso

Docente:

[Assinatura]
Docente

Coordenação Geral de Ensino:

Soulo S. Rosa
Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:

Beatrix Gattermann
Pedagoga
Beatrix Gattermann
Pedagoga
Campus Santo Augusto