

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
CAMPUS PETROLINA
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Código NUT0088P	Componente Curricular: Tecnologia dos Alimentos				Período Letivo: 6º período	
Carga horária Total: 75 h	CH Teórica 60 h	CH Prática 15 h	Semestre Letivo: 2024.1	Natureza: Obrigatória	Núcleo Núcleo profissional obrigatório	
Professor Responsável: Kéllen Wanessa Coutinho Viana, Cristhiane Maria Bazílio De Omena e Marianne Louise Marinho Mendes		E-mail: kellen.viana@upe.br marianne.marinho@upe.br cristhiane.omena@upe.br		Lattes: http://lattes.cnpq.br/0328203509763633 http://lattes.cnpq.br/8543712630106354 http://lattes.cnpq.br/6029612731425372		
EMENTA						
Estudo das matérias-primas e seus processos de transformação na indústria de alimentos, incluindo seus diversos métodos de conservação de alimentos, tecnologia de fermentação. Utilização de aditivos alimentares e embalagens.						
COMPETÊNCIA(S)				HABILIDADES		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compreender os processos tecnológicos que envolvem a transformação das matérias-primas alimentícias e a origem de produtos acabados com diversas naturezas existentes no mercado. 				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer as matérias-primas utilizadas pela indústria de alimentos, os tipos de indústria de alimentos e as operações utilizadas; ▪ Entender os métodos mais comuns de conservação de alimentos; ▪ Aprender os procedimentos mais comuns das indústrias processadoras de alimentos. 		
CONTEÚDOS						
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Introdução à Tecnologia dos alimentos Matérias-primas alimentícias ▪ Operações utilizadas na indústria de alimentos. ▪ Alterações importantes para a indústria de alimentos. ▪ Enzimas na tecnologia de alimentos. ▪ Microrganismos na indústria de alimentos. ▪ Métodos de conservação dos alimentos. ▪ Processamento mínimo de alimentos. ▪ Embalagem de alimentos. ▪ Segurança na indústria alimentícia. ▪ Atividades práticas. 						
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS E RECURSOS DIDÁTICOS						
Aulas Teóricas						
As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de leitura, discussão, análise crítica de artigos, estudos dirigidos e apresentação de seminários.						
Aulas Práticas						
As práticas serão realizadas em laboratório de acordo com a metodologia e procedimentos previamente testados. Para a realização de cada prática é necessário que os estudantes com antecedência tomem conhecimento da metodologia (procedimentos) a ser utilizada.						

Será utilizada a plataforma do Google Classroom/G-Suite para atividades, comunicação com a turma e disponibilização de materiais.

PROCEDIMENTOS AVALIATIVOS

A avaliação do aluno ocorrerá verificando-se seu desempenho nas atividades propostas. Serão observadas em todas as atividades: a frequência do aluno, a qualidade da apresentação dos trabalhos ou exercícios, prova, bem como seu interesse e participação em sala de aula.

No final, a avaliação do aluno constará de três notas.

$$\text{Média} = \frac{\text{Nota 1} + \text{Nota 2} + \text{Nota 3}}{3}$$

Onde, a média para aprovação deve ser $\geq 7,0$ (sete).

Obs.: As notas 1, 2 e 3 serão determinadas segundo equações abaixo:

$$\text{Nota 1} = \frac{\text{Avaliação 1} + \text{Avaliação 2}}{2}$$

$$\text{Nota 2} = \frac{\text{Seminário 1 e Seminário 2}}{2}$$

Nota 3 = Média Aritmética das atividades de aula prática

Aulas práticas

Para cada aula prática o aluno entregará um relatório ou estudo dirigido que terá valor de 0 a 10, a ser entregue no prazo estabelecido pelas docentes.

Como a disciplina prevê 10% de sua carga horária como atividade de extensão (7,5 h), também será realizado um projeto de extensão em conjunto com as atividades das aulas práticas da disciplina, sob a orientação das docentes, com participação voluntária dos discentes da disciplina. Este constituirá na realização de uma ação extensionista sobre temáticas abordadas na disciplina em uma comunidade a ser escolhida pelas docentes. Tal atividade será previamente cadastrada na PROEC, sendo a turma dividida em grupos que farão o planejamento, organização, elaboração de material e execução da ação na comunidade. O aluno que participar da referida atividade receberá 1,0 extra em sua menor nota.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CAMPBELL-PLATT, G. *Ciência e Tecnologia dos Alimentos*. 1 ed. São Paulo: Manole, 2015.
 EVANGELISTA, J. *Alimentos: Um estudo abrangente*. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.
 EVANGELISTA, J. *Tecnologia de Alimentos*. 2 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.
 FELLOWS, P. J. *Tecnologia do Processamento de Alimentos*. 2 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.
 GAVA, A. J. *Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações*. São Paulo: Editora Nobel, 2008.
 LAWRIE, R. A.; RUBENSAM, J. M. *Ciência da carne*. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384 p.