



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: Recursos Naturais		
CURSO: Superior de Tecnologia em Agronegócio		
FORMA/GRAU: () integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnólogo		
MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD		
COMPONENTE CURRICULAR: Introdução a Tecnologia de Alimentos		
ANO / SEMESTRE: 2016/1	SEMESTRE ou ANO DA TURMA: 3º Semestre	CARGA HORÁRIA 72h
TURNO: Noturno	TURMA: TAGRO 31	
DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:	Verlaine Denize Brasil Gerlach	
DIRETOR (A) DE ENSINO:	Clarinês Hames	
DOCENTE(A):	Leidi Daiana Preichardt e Camila Lago	

EMENTA
Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos Alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação.

OBJETIVOS
OBJETIVO GERAL DO CURSO:
Formar profissionais capazes de compreender as bases técnico-científicas, sociais, econômicas e ambientais do agronegócio, de forma a desenvolver uma visão sistêmica das cadeias produtivas, propondo soluções inovadoras para as questões agropecuárias e agroindustriais, e capazes de atuar de maneira interdisciplinar em Instituições Públicas ou Privadas, com vistas a promover o desenvolvimento regional.
OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR:
Identificar o funcionamento dos diferentes processos tecnológicos de processamento de alimentos.
METODOLOGIA
A metodologia que será posta em prática basear-se-á na participação, problematização,



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

construção e contextualização de conhecimentos articulados ao mundo do trabalho, concebendo-o como princípio educativo.

As aulas serão realizadas utilizando-se de uma metodologia que contemple de forma efetiva cada indivíduo presente no espaço-tempo da sala de aula, o qual traz consigo peculiaridades e características, buscando assim uma aprendizagem que seja significativa e pautada em temas relacionados com o contexto dos mesmos.

Para isso, os temas abordados serão desenvolvidos de forma expositiva (oral e quadro), utilização de recursos multimídia (data show), como também a utilização dos livros como subsídio para estudos e consultas extraclasse.

Como forma de contextualizar e exemplificar os assuntos trabalhados serão realizadas atividades práticas em laboratório e visitas técnicas.

Ainda, serão levados em consideração a acessibilidade pedagógica e acessibilidade atitudinal, conforme descrição abaixo.

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

- Definição de alimentos;
- Classificação, funções, importância e disponibilidade dos Alimentos;
- Alterações em alimentos e conservação de alimentos;
 - Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal e vegetal;
- Controle de qualidade e legislação.

AValiação

Instrumentos a serem usados pelo docente (a):

Os instrumentos avaliativos constarão de avaliação escrita (para verificação da aprendizagem), pesquisas sobre assuntos pertinentes, elaboração de relatórios, apresentação de trabalhos, seminários.



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

Conforme segue:

1ª Avaliação: Trabalho feito a partir do documentário Muito Além do Peso. (10,0 pontos)

2ª Avaliação: Prova. (10,0 pontos)

3ª Avaliação: Trabalho (10,0 pontos)

4ª Avaliação: Prova. (10,0 Pontos)

A média final será feita através da média aritmética obtida nas duas avaliações.

Critérios de avaliação:

Os estudantes serão avaliados quantitativamente como forma de observar a capacidade dos mesmos em expressar através do seu entendimento os conhecimentos construídos. Os indicadores avaliativos qualitativos levarão em conta a participação, envolvimento dos alunos por meio de questionamentos e colaborações pertinentes durante a exposição dos conteúdos.

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

Leitura de artigos científicos da área e questionários.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.). **Tecnologia de alimentos: componentes dos**



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

alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, É. C. B. de. **Química dos alimentos: a base da nutrição.** São Paulo: Varela, 2010.

FELLOWS, P.; OLIVEIRA, F. C. (Trad). **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática.** 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.** Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia.** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/02/2016

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 - Câmpus Santo Augusto