



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

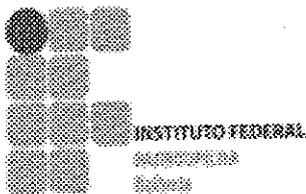
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

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: Tecnologia em Alimentos		
FORMA/GRAU: () integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnólogo		
MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD		
COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica dos Alimentos		
ANO / SEMESTRE: 2016/1º	SEMESTRE ou ANO DA TURMA: 3º semestre	CARGA HORÀRIA: 36h
TURNO: noturno		TURMA: 7ª turma
DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:		Verlaine Denize Brasil Gerlach
DIRETOR (A) DE ENSINO:		Clarinês Hames
DOCENTE:		Melissa dos Santos Oliveira

EMENTA
Ácidos nucléicos: estrutura, reações. Enzimas: catalise enzimática, mecanismo, controle, classificação. Utilização das enzimas nas indústrias de alimentos. Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.
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:
Capacitar o aluno a conhecer os mais diversos tipos de enzimas que compõe os alimentos e os seus mecanismos de ação.
METODOLOGIA
As aulas expositivas e explicativas serão baseadas nos temas e conteúdos propostos no plano



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

RECUPERAÇÃO PARALELA:

- O atendimento em horário alternativo e reforço dos conteúdos estudados serão realizados quando solicitado pelo aluno. Assim, como a revisão e discussão dos trabalhos e provas não satisfatórios.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)

O componente curricular prevê PPI: () Sim (X) Não () Colaboração

Articulação com os componentes curriculares: Bromatologia, Microbiologia dos alimentos, Análise sensorial

Obs: Se o Componente prevê PPI anexar o projeto a este Plano de Ensino Docente.

PLANEJAMENTO DA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

As atividades não presenciais consistirão em leituras complementares sobre os assuntos trabalhados em aula, elaboração dos trabalhos, quando não realizados em aula. Além disso, a participação dos alunos nos projetos de pesquisa, extensão e ensino oferecidos pelos professores e servidores do campus será considerada como atividade não presencial, devido à importância destas atividades para o desenvolvimento profissional e pessoal dos estudantes. Outras atividades, como estudo dirigido, análise crítica de textos e vídeos serão propostas através da página on line "Edmodo".

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL, Mary K.; TASKS, All (Trad.) Bioquímica. São Paulo: Thomson, 2007. 3v.
KOBELITZ, M.G. B. Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
MAYER, L. Fundamentos de Bioquímica. Curitiba: Livro técnico, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CONN, Eric E.; STUMPF, P. K.; MAGALHAES, J. Reinaldo; MENNUCCI, Leila. Introdução à Bioquímica. São Paulo: Blucher, 1980.
LEHNINGER, Albert L. Bioquímica. São Paulo: E. Blucher, 1977.
MARZZOCO, A.; TORRES, B. B.. Bioquímica Básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
MURRAY, R. K.; GRANNER, Daryl K.; RODWELL, V. W. Harper Bioquímica Ilustrada. 27. Ed. Porto Alegre: AMGH, 2007.



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

VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C.. W. Fundamentos de Bioquímica: A vida em Nível Molecular. 2ª ed. Porto alegre: Artmed, 2008.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

Artigos técnicos e científicos que abordam as transformações bioquímicas dos alimentos.

OBSERVAÇÃO

A disciplina envolve aulas práticas em laboratório, assim é importante que os alunos tenham guarda pó próprio e canetas de retroprojeto para identificar vidrarias. É necessário que os alunos utilizem sapatos fechados (tênis/sapato) evitando sandálias de salto, abertas, bermudas, shorts, minissaias etc, fundamentais para própria segurança do aluno e sua integridade física.

O aprendizado eficaz depende muito da atenção do aluno e fixação durante aula e momentos extraclasse.

Frequência mínima às aulas: 75% do total de aulas ministradas.

O cronograma e conteúdo das aulas bem como as avaliações poderão sofrer alteração de acordo com o desempenho/andamento, interesse da turma e programação anual de eventos do curso ou Instituto.

Revisado em 27/04/2016

Por: 

ASSINATURAS

Coordenação:


Coordenadora do Curso Tecnologia em Alimentos: Gislaine Hermanns

Docente:


Melissa dos Santos Oliveira

Coordenação Geral de Ensino:

...
Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:


Pedagoga