



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

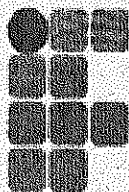
Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi - 97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

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: Tecnologia de Frutas e Hortaliças		
ANO / SEMESTRE: 2016/1	SEMESTRE ou ANO DA TURMA: 5º semestre	CARGA HORÁRIA 60 h
TURNO: Noturno		TURMA:
DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:		Verlaine Denize Brasil Gerlach
DIRETOR (A) DE ENSINO:		Clarines Hames
DOCENTE(A):		Joseana Severo

EMENTA
Qualidade Pós-colheita de frutas e hortaliças: fatores que influem na qualidade de frutas; transformações metabólicas de frutas e hortaliças na pós-colheita; manuseio pós-colheita – garantia de qualidade; índices de maturação utilizados em frutas e hortaliças. Frutas e Hortaliças Minimamente processadas: etapas do processamento mínimo de frutas e hortaliças; consequências do processamento mínimo de frutas e hortaliças; aplicação de atmosfera controlada e modificada. Processamento de sucos, néctares e polpas pasteurizadas e concentradas. Processamento de conservas e picles. Processamento de geleias, doces em massa doce em pasta, doce em calda e compotas. Obtenção de fruta/doces cristalizados. Frutas e hortaliças desidratadas. Métodos empregados na conservação de alimentos pelo controle de umidade. Frutas e Hortaliças secas e desidratadas. Fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.

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.



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Ribeirão

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

OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR:

Fornecer aos alunos conhecimentos acerca dos processos de qualidade e transformação pós-colheita fornecendo conhecimentos sobre os principais processos destinados a elaboração de subprodutos de frutas e hortaliças, bem como a controlar a qualidade dos produtos obtidos.

METODOLOGIA

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

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 08 de abril a 09 de julho de 2016.

AVALIAÇÃO

Instrumentos a serem usados pelo docente (a):

A nota será composta por 2 provas, 1 relatório de aula prática e 1 trabalho em grupo na forma de seminário. Sendo que a prova 1 terá peso de 3 pontos, a prova 2 terá peso de 3 pontos, o relatório de aula prática terá peso 2 pontos e o trabalho em grupo na forma de seminário terá peso de 2 pontos. O somatório das avaliações totalizará 10 pontos.

Crêterios 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 de recuperação e material complementar para estudo.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)



INSTITUTO FEDERAL

Farroupilha

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

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

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

NEVES, L.C. (Org.). **Manual Pós-Colheita da Fruticultura Brasileira**. Londrina: EDUEL, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília: EMBRAPA Hortaliças, 2002.

FRANCO, L. L. **Frutas: caminho para saúde**. Petrópolis: Vozes, 2004.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2008.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

MELONI, P. L. S. **Como montar uma pequena fábrica de frutas desidratadas**. Viçosa: CPT, 2006.

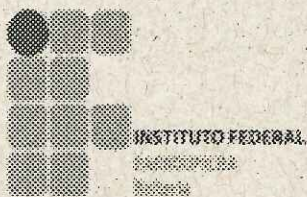
TAIZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia vegetal**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04/2016

Por: _____



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

ASSINATURAS	
Coordenação: <i>Gedaine Thomann</i> Coordenador do Eixo Tecnológico ou Curso	Docente: <i>Leandro</i> Docente
Coordenação Geral de Ensino: <i>Saulo S. Rosa</i> Coordenação Geral de Ensino	Supervisão Pedagógica: <i>Beatriz Gattermann</i> Pedagoga

Beatriz Gattermann
Pedagoga
IF Farroupilha - Câmpus Santo Augusto