



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
Campus Santo Augusto

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIREÇÃO DE ENSINO

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.iffarroupilha.edu.br

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO

EIXO TECNOLÓGICO: Alimentos

CURSO: Tecnologia em Alimentos

FORMA/GRAU: () integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnologia

MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD

COMPONENTE CURRICULAR: Projetos Agroindustriais

ANO/SEMESTRE: 2016/1º **SEMESTRE/ANO DA TURMA:** 7º sem **CARGA HORÁRIA:** 40 h

TURNO: Noite

TURMA: TECN.L.M.071

DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS: Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR (A) DE ENSINO: Clarinês Hames

DOCENTE(A): Cleber Joel Stevens Kroetz, Camila Carvalho Lago

EMENTA

O projeto e o plano estratégico da empresa. Concepção de um projeto de investimento. Técnicas de elaboração de projetos. Estudos de Mercado. Instalações agroindustriais. Inspeção de produtos alimentares. Legislação vigente para instalações agroindustriais. Coeficientes de Avaliação. Análise de risco e de sensibilidade do projeto.

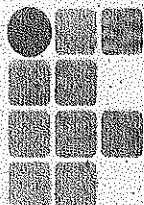
OBJETIVOS

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:

Planejar e acompanhar a execução de projetos agroindustriais, comparando resultados e avaliando custo/benefício. Desenvolver projetos focalizados nas potencialidades da região e da agroindústria, através da coleta de dados relativos ao projeto proposto. Justificar a importância do planejamento para o processo produtivo, analisando a tomada de decisão com base em custo e com base nas prioridades competitivas. Descrever a forma de executar o planejamento da produção a partir de uma demanda, quantificando a produção por período e estabelecendo controles. Analisar as formas de controlar a qualidade partindo das ferramentas usuais incluindo



as tabelas de controle. Legislação para instalações agroindustriais.

METODOLOGIA:

A metodologia que será posta em prática basear-se-á na participação, problematização, construção e contextualização de conhecimentos articulados a concepção e desenvolvimento de um projeto agroindustrial que envolva as instalações industriais e toda a linha de processamento de um produto (controle da matéria-prima ao produto final). Os conteúdos serão desenvolvidos através de aulas expositivas, atividades em grupos, leituras dirigidas, estudos de caso e elaboração de um projeto.

Quanto à acessibilidade pedagógica e atitudinal, caso haja algum aluno com necessidades especiais na turma, será utilizado recursos didáticos e pedagógicos específicos de acordo com as necessidades e limitações do aluno, que eliminem as barreiras no processo de ensino e aprendizagem.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Plano estratégico da empresa e estudo de mercado.
2. Projeto de investimento.
3. Técnicas de elaboração de projetos.
4. Índices de avaliação da viabilidade econômica e financeira.
5. Análise de risco e sensibilidade do projeto.
6. Legislação relacionada à implantação de projetos de agroindústrias.
7. Normas para as Instalações agroindustriais.
8. Inspeção de matérias-primas e controle de qualidade de produtos alimentícios.

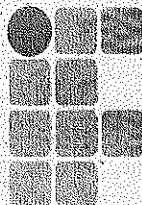
AValiação

INSTRUMENTOS A SEREM USADOS PELO DOCENTE (A):

Os instrumentos avaliativos que serão utilizados na disciplina são: Realização de trabalhos em grupo e estudos de caso e elaboração detalhada de cada parte do projeto agroindustrial.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

A forma de avaliação para o componente curricular é expressa da seguinte forma: Elaboração e apresentação da viabilidade de um projeto agroindustrial e de todas as etapas do processamento e características do produto da agroindústria (peso 5.0) e realização de trabalhos e estudos de caso (peso 5).



RECUPERAÇÃO PARALELA

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

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de.; PENTEADO, M. de. V. **Vigilância Sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

BATALHA, Mário Otávio (Coord.). **Gestão Agroindustrial – Volume 2**. São Paulo: Atlas, 2009.

ROZENFELD, H., FORCELLINI, F. A., AMARAL, D. C., TOLEDO, J. C., SILVA, S. L., ALLIPRANDINI, D. H., SCALICE, R. K. **Gestão de desenvolvimento de produtos – Uma referência para a melhoria do processo**. Editora Saraiva, São Paulo, 542 p., 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BUARQUE, C. **Avaliação econômica de projetos: uma apresentação didática**. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

CLEMENTE, A. **Projetos empresariais e públicos**. São Paulo: Atlas, 1998.

DONAIRE, Denis. **Gestão Ambiental na Empresa**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores**. 2 ed. São Paulo: Elsevier Prentice Hall, 2011.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
Campus Santo Augusto

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIREÇÃO DE ENSINO

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.iffarroupilha.edu.br

Revisado em 27/04 /2016

Por: BQ

ASSINATURAS

Coordenação:

Gislaine Hermanns
Gislaine Hermanns
Coordenadora do Curso

Docentes:

Cleber Joel Stevens Kroetz
Cleber Joel Stevens Kroetz
Camila Carvalho Lago

Coordenação Geral de Ensino:

Sandra S. Rosa
Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:

Beatriz Gottemann
Pedagoga

Beatriz Gottemann
Pedagoga
IF Farroupilha - Campus Santo Augusto



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA

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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

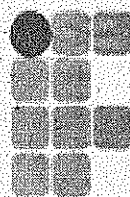
Rua Esmeralda, 430 - Faixa Nova - Camobi - 97110-767 - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO		
EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia		
CURSO: Superior Tecnologia de Alimentos		
FORMA/GRAU: () Integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnólogo		
MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD		
COMPONENTE CURRICULAR: Toxicologia em Alimentos		
ANO / SEMESTRE: 2016/1º	SEMESTRE ou ANO DA TURMA: 7º	CARGA HORÀRIA: 40 h
TURNO: Noite	TURMA: Tcnl.Alim.071	
DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:	Verlaine Denize Brasil Gerlach	
DIRETOR (A) DE ENSINO:	Clarínês Hames	
DOCENTE(A):	Gilberto Arcanjo Fagundes	

EMENTA
Este componente curricular visa estudar os fundamentos e generalidades de toxicologia, os principais componentes tóxicos ou potencialmente tóxicos encontrados naturalmente em alimentos formados pela ação de agentes químicos, físicos e biológicos e resíduos de substâncias intencionalmente incorporadas em alimentos que em certas condições podem causar efeitos nocivos à saúde do consumidor. Compostos tóxicos de origem vegetal e animal, componentes tóxicos formados no processamento de alimentos, metais pesados, praguicidas, contaminantes ambientais e micotoxinas em alimentos.

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:
Construir conceitos básicos relativos aos efeitos nocivos provocados por substâncias químicas no organismo humano tendo, como fonte de exposição os alimentos.
METODOLOGIA
A metodologia que será utilizada basear-se-á na participação, problematização, construção e contextualização de conhecimentos articulados ao mundo do trabalho, concebendo-o como



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Rio de Janeiro

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

princípio educativo.

Para isso, os temas propostos no conteúdo programático serão abordados através de exposição oral, com utilização de multimídia (data-show) e quadro-negro. Serão também utilizados de livros didáticos e artigos científicos, com a finalidade de complementar os assuntos trabalhados. Em havendo aluno(s) com algum tipo de dificuldade de aprendizagem, metodologias serão pensadas em conjunto com o Núcleo de Atendimento aos Portadores de Necessidades Especiais (NAPNE) e o Setor Pedagógico, para que as acessibilidades pedagógica e atitudinal sejam efetivamente atendidas de forma universal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fundamentos e generalidades de toxicologia. Principais componentes tóxicos ou potencialmente tóxicos encontrados naturalmente em alimentos. Principais componentes tóxicos ou potencialmente tóxicos formados pela ação de agentes químicos, físicos e biológicos e resíduos de substâncias intencionalmente incorporadas em alimentos que em certas condições podem causar efeitos nocivos à saúde do consumidor. Compostos tóxicos de origem vegetal e animal. Componentes tóxicos formados no processamento de alimentos. Metais pesados. Praguicidas. Contaminantes ambientais. Micotoxinas em alimentos

AValiação

Instrumentos a serem usados pelo docente (a):

Serão realizadas avaliações individuais no semestre, realização de trabalhos individuais e/ou em grupo (seminários, relatórios, pesquisa) para compor a média final bem como avaliação qualitativa (empenho, participação, evolução). Serão adotados os seguintes pesos: 4,0 (trabalho escrito conforme normas estipuladas); 4,0 (apresentação de seminário); 2,0 (participação em aula, presença).

CrITÉrios de avaliação:

Os estudantes serão avaliados quanto a capacidade de aprendizagem e reflexão, nas atividades propostas em sala de aula, na discussão e elaboração de trabalhos de pesquisa além de provas escritas. Tanto em sala como em aulas práticas os alunos serão avaliados pelo grau de participação, envolvimento, questionamentos e colaboração durante exposição de conteúdos.

RECUPERAÇÃO PARALELA:

Será oferecida a todos os alunos que não alcançarem o coeficiente de rendimento desejável (7,0) sendo estendido aos alunos que o docente julgar apropriado. Acontecerá ao longo do semestre com agendamento de horários em turno inverso para a realização dessas atividades através de tarefas e explicação sobre o conteúdo.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)



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

Leituras e resolução de questionamentos relacionados com o conteúdo abordado.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LEHNINGER, A. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 2005.
MÍDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000.
OGA, S. Fundamentos de Toxicologia. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOBBIO, P. A. Química de processamento de alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 1992.
COULTATE, T. P. Alimentos: a química e seus componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008.
MAHAN, K; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 11.ed. São Paulo: Roca, 2005.
OLIVEIRA, F. A.; OLIVEIRA, F. C. Toxicologia Experimental de Alimentos. 1 ed. Porto Alegre: 2010.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

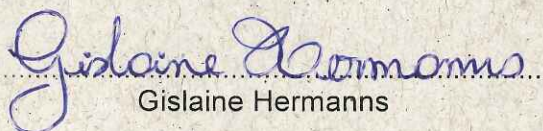
OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04/2016

Por: 

ASSINATURAS

Coordenação:


Gislaïne Hermanns

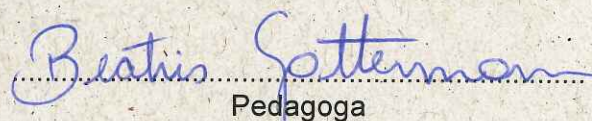
Docente:


Gilberto Arcanjo Fagundes

Coordenação Geral de Ensino:

Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:


Pedagoga

Beatriz Gattermann
Pedagoga
IF Farroupilha - Campus Santo Augusto