

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Tecnologia de Alimentos e Pós-colheita						Código: DCA130	
Natureza: (X) Obrigatória () Optativa			(X) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito: DCA111		Co-requisito:		Modalidade: (x) Presencial () Totalmente EAD () CH em EAD:			
CH Total: 60 CH Semanal: 4	Padrão (PD): 30	Laboratório (LB):30	Campo (CP):	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):0

EMENTA

Importância e legislação da tecnologia de alimentos. Noções sobre a estrutura e composição química dos alimentos e fisiologia pós-colheita. Métodos de transformação, armazenamento e conservação de produtos de origem vegetal e animal. Processamento agroindustrial, embalagens, higiene e controle de qualidade. Agroindústrias alimentícias.

PROGRAMA

Introdução
Histórico do da tecnologia de alimentos e pós-colheita
Importância da tecnologia de alimentos e pós-colheita
Fisiologia da colheita e pós-colheita
Técnicas de armazenamento pós-colheita
Técnicas de conservação pós-colheita
Técnicas de transformação de alimentos
Técnicas de processamento de alimentos
Tipos de embalagens de produtos processados e transformados
Comercialização de produtos processados e transformados

OBJETIVO GERAL

Apresentar aos acadêmicos de Agronomia os conhecimentos científicos básicos sobre armazenamento e a transformação de alimentos de origem vegetal e animal.

OBJETIVO ESPECÍFICO

1. Dar condições para que os alunos possam orientar o armazenamento e a transformação de alimentos.
2. Possibilitar aos alunos a elaborar e executar projetos de processamento de matéria-prima de origem vegetal e animal.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

As aulas teóricas com projeções e animações didáticas abordando a sequência dos assuntos do programa da disciplina. Composto o máximo de 15% das atividades totais haverá atividades de leitura de textos, disponibilizadas em formato hipertextual e hipermediático além de estudos dirigidos. Para as aulas práticas serão realizadas visitas em agroindústrias e elaboração de trabalhos práticos..

FORMAS DE AVALIAÇÃO

1. Serão realizadas duas provas para avaliar os tópicos abordados na disciplina, cuja média comporá 90% da nota final, posteriormente será realizado trabalhos em grupo em simulação de situações reais com apresentação oral e por escrito que comporá 10% da nota final. A entrega de relatório de aulas práticas, visitas técnicas bem como a presença assídua será considerada como forma de conceito.
2. A média final da disciplina será dada por:
3. Primeira nota (PN): Prova 1
Segunda nota (SN): Prova 2 x 0,8 + Trabalho x 0,2
Nota final: (PN+SN)/2
4. As avaliações de 2ª chamada somente será aplicada mediante requisição apresentada à Coordenação do curso em até 72h após a avaliação perdida. As informações sobre prazos de requerimento, situações permitidas, deferimento e data da prova estão na resolução nº 37/97 – CEPE.
5. A avaliação final (exame) abordará todo o conteúdo programático do semestre. As datas e horários das provas serão estipulados pela Coordenação do curso em data a ser marcada durante a semana de exames referentes ao 1º semestre de 2022.

Importante: as notas das provas serão divulgadas em até 72 horas antes da próxima avaliação. 'Vistas' de prova serão marcadas em até 72h após a divulgação do resultado da prova no edital. Realizada a vista de prova, o aluno terá 72 horas para requerer a revisão de prova junto à Coordenação do curso (resolução nº 37/97 – CEPE).

O aluno que apresente média final da disciplina 70 ou maior é considerado aprovado. O aluno que apresente média final inferior a 70 e igual superior a 40 tem direito a exame final. O aluno que apresente ao final média inferior a 40 é considerado reprovado. Para ser considerado aprovado após a realização da prova final deverá obter média ponderada da média final e nota da prova final igual ou superior a 50.

Média Final

Se:

$M \leq 40$ ▸ reprovado

$40 \leq M < 70$ ▸ exame final

$M \geq 70$ ▸ aprovado

Média após exame final

Sendo que:

$M_{\text{Exame}} < 49$ ▸ Reprovado

$M_{\text{Exame}} \geq 50$ ▸ aprovado

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 293p

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos** – Princípios e práticas. Porto Alegre: ARTMED, 2006. 602p.

OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M. (Org.). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: MANOLE, 2006. 612p.

ORDÓÑEZ, J.A. et al. **Tecnologia de alimentos** - Vol. 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: ARTMED. 2005. 280p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (3 títulos)

ANDRIOLO, J.L. Olericultura geral: princípios e técnicas. Santa Maria: Editora da UFSM, 2002. 158p.

FILGUEIRA, F. A. R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3 ed. Viçosa: UFV, 2008. 421 p.

FONTES, Paulo César Resende. Olericultura: Teoria e prática. Editor. Viçosa: MG; UFV. 2005. 486 p.

SOUZA, J. L.; REZENDE, P. Manual de horticultura orgânica. Viçosa: Aprenda Fácil, 2003. 564p

MORETTO, E. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2008. 255p.

**OBS: ao assinalar a opção CH em EAD, indicar a carga horária que será à distância.*



Documento assinado eletronicamente por **ALESSANDRO JEFFERSON SATO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 05/04/2022, às 17:07, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LAERCIO AUGUSTO PIVETTA, CHEFE DO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS AGRONOMICAS / SP**, em 12/04/2022, às 09:04, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4381514** e o código CRC **A259C13B**.