



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR PALOTINA

Departamento de Ciências Agronômicas - Curso de Agronomia

Ficha 2 (variável)

Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E PÓS-COLHEITA				Código: DCA130			
Natureza:							
☒ Obrigatória		☒ Semestral		☐ Anual		☐ Modular	
☐ Optativa							
Pré-requisito: DCA122 e DCA124		Co-requisito:		Modalidade: ☒ Presencial ☐ Totalmente EAD ☐ CH em EAD:			
CH Total: 60	Padrão (PD):	Laboratório (LB):15	Campo (CP):	Estágio (ES): 0	Orientada (OR):	Prática Específica (PE): 0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):0
CH Semanal: 4	45				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. Compondo o máximo de 15% das atividades totais haverá atividades de leitura de textos, disponibilizadas em formato hipertextual e hipermidiático 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): Trabalho
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.

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:

$M \leq 40 \rightarrow$ reprovado

$40 \leq M < 70 \rightarrow$ exame final

$M \geq 70 \rightarrow$ aprovado

Média após exame final

Sendo que:

$M_{Exame} < 49 \rightarrow$ Reprovado

$M_{Exame} \geq 50 \rightarrow$ aprovado

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

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)

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

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos - Vol.1 **Componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 294p..

**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 10/11/2023, às 14:22, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **5975851** e o código CRC **1BB54243**.