



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail cta.cca@contato.ufsc.br - <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2020.2

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus - COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL5100	Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos	01503	03	-	54

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Profa. Carmen Maria Olivera Muller
carmen.muller@ufsc.br

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

2.0730-3

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
	Não se aplica.

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Matérias-primas alimentares. História da industrialização de alimentos. Alimentos africanos e indígenas. Influência da colonização sobre os diferentes alimentos. Tipos de alimentos industrializados. Indústrias alimentícias. Principais processos empregados nas transformações de matérias-primas alimentares. Unidades e operações matemáticas de uso em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Direitos humanos na cadeia agroalimentar

VII. OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer as diferentes matérias-primas e processamento de alimentos, reconhecendo os ramos de atuação do profissional em Ciência e Tecnologia Agroalimentar.

ESPECÍFICOS:

Reconhecer, de forma integrada, cada disciplina do currículo do curso;
Valorizar o conteúdo teórico e prático para a formação profissional;
Desenvolver o senso crítico e criativo em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
Identificar padrões de identidade e de qualidade em matérias-primas e produtos agropecuários;
Demonstrar a influência da história e cultura afro-brasileira e indígena nos hábitos alimentares e na Industrialização de alimentos.
Reconhecer a importância da legislação na padronização dos alimentos.
Vislumbrar o profissional da Ciência e Tecnologia de Alimentos como um agente ambiental e social.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução: Apresentação do currículo do curso e discussão das disciplinas do currículo do curso.
2. A importância das disciplinas teóricas básicas na fundamentação de métodos e técnicas do

processamento de alimentos.

3. O profissional da área de alimentos e a sua importância na indústria e na sociedade como um agente ambiental e social.

4. A indústria de alimentos: matérias primas, produtos, processos e controle de qualidade.

5. Aspectos gerais das principais técnicas de conservação de alimentos.

6. Matérias primas de origem vegetal e processamento.

7. Matérias primas de origem vegetal e processamento.

9. Direitos humanos no contexto da Indústria de Alimentos

10. Influência da História e cultura afro-brasileira e indígena nos hábitos alimentares e na industrialização de alimentos.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

O conteúdo da disciplina será disponibilizado na Plataforma Moodle.

Aulas SÍNCRONAS serão realizadas dentro do período estabelecido pela disciplina quando das aulas presenciais, utilizando BigBlueButton, Conferenciaweb, Google Meet, ou Jitsi. Os encontros síncronos ocorreram nas segundas-feiras das 8h às 9h.

As atividades ASSÍNCRONAS (vídeos, leitura de textos, atividades avaliativas, entre outras) serão realizadas através da plataforma Moodle.

As INTERAÇÕES ocorrerão nas aulas síncronas, nos debates e discussões via Moodle, e nos horários de atendimento com hora estipulada ou marcada em comum acordo no primeiro dia de aula.

As FREQUÊNCIAS serão computadas por atividades avaliativas considerando obrigatória a realização de pelo menos 75% das mesmas.

Propriedade Intelectual

As aulas estão protegidas pelo direito autoral. Baixar, reproduzir, compartilhar, comunicar ao público, transcrever, transmitir, entre outros, o conteúdo das aulas ou de qualquer material didático-pedagógico só é possível com prévia autorização. Respeite a privacidade e os direitos de imagem tanto dos docentes quanto dos colegas. Não compartilhe prints, fotos, etc., sem a permissão explícita de todos os participantes. O(a) estudante que desrespeitar esta determinação estará sujeito(a) a sanções disciplinares previstas no Capítulo VIII, Seção I, da Resolução 017/CUn/1997.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas 8 atividades avaliativas em diferentes formatos (produção textual, resolução de exercícios, gravação de vídeos, tratamento de dados, questionários) .

A média final (MF) será calculada como a média aritmética das avaliações:

$$MF = \frac{\sum (\text{Avaliações})}{8}$$

Os alunos que faltarem às avaliações deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

A nomenclatura correta a ser utilizada é “nova avaliação”, devendo ser abolida a nomenclatura “recuperação”.

EX: *Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.*

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)
“Será Detalhada no Anexo 1”

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Toda a bibliografia será disponibilizada através da plataforma Moodle: <https://moodle.ufsc.br/my/>

1. <https://pensecomigo.com.br/livro-historia-da-alimentacao-no-brasil-pdf-da-luis-camara-cascudo/>
2. http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1480/Tec_Frut_Horta_Book_Ag.pdf?sequence=1&isAllowed=y
3. <http://old.cnpgc.embrapa.br/publicacoes/doc/doc77/03nocoescarne.html>
4. https://federated.kb.wisc.edu/images/group226/52752/19-25/de_19.pt.pdf

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. KOBLITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias – Composição e controle de qualidade**. 1ª Ed. Guanabara Koogan, 2011. (663/664:54K75b)
2. ORDÓÑES, J.A. **Tecnologia de alimentos** – v.1 e v.2. 2ª Ed. Artmed: São Paulo, 2005. (663/664 O65t).
3. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Ed.: Rio de Janeiro- Livraria Ateneu, 1992. 625p (663/664 E92t 2.)

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/Centro _____

Em: ____/____/____

*

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
1 – Apresentação da disciplina e do Curso 1ª semana 2ª semana (6 horas-aulas)	- Apresentação do novo formato da disciplina - Apresentação do Currículo do Curso e das atribuições profissionais do Cientista de Alimentos	Conhecer a dinâmica da disciplina e das Atividades Pedagógicas não presenciais - Compreender as atribuições do profissional Cientista de Alimentos	- Texto PDF - Videoaulas - Vídeos	- Ler textos e assistir vídeos disponibilizados no Moodle (assíncronas) - Assistir à videoaula (síncronas) - Responder questionário (A1)	Questionário (A1)
2 – História da Alimentação 3ª semana 4ª semana (6 horas-aulas)	- Os alimentos através da história. - Influência das culturas indígena e afro-brasileira nos hábitos alimentares	Compreender a contribuição das diferentes culturas nos hábitos alimentares brasileiras. Conhecer o processo histórico de produção de alimentos	- Textos PDF - Videoaulas - Vídeo - Palestras e minicurso da SACTA	- Ler textos e assistir vídeos disponibilizados no Moodle (assíncronas) Assistir videoaula (síncronas) - Assistir documentário - Responder questionário (A2) e produzir linha evolutiva (A3) Participar - Semana acadêmica (de 14 a 18 de setembro)	- Nosso prato (A2) - Linha evolutiva (A3)
3 – Processamento de alimentos 5ª semana 6ª semana 7ª semana (9 horas-aulas)	- Principais processos aplicados no processamento de alimentos.	Conhecer os processos aplicados no processamento de alimentos	- Texto PDF - Videoaulas - Vídeos	- Ler textos e assistir vídeos disponibilizados no Moodle (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) - Responder questionário (A4) - Fazer atividade de análise de produto (A5)	- Questionário (A4) - Análise de produto (A5)
4 – Matérias primas de origem vegetal	Principais características físico-químicas e nutricionais de:	Conhecer as características das principais matérias primas de origem	- Texto PDF - Videoaulas - Vídeos	- Ler textos e assistir vídeos disponibilizados no Moodle (assíncronas) - Responder questionários (A6 e A7) - Assistir videoaula (síncronas)	- Questionário (A6)

8ª semana 9ª semana 10ª semana (9 horas-aulas)	- Cereais e Leguminosas - Frutas e Hortaliças - Tubérculos e raízes tuberosas	vegetal			
5 – Matérias primas de origem animal 11ª semana 12ª semana 13ª semana (9 horas-aulas)	Principais características físico-químicas e nutricionais de: - Carnes - Leite - Pescados	Conhecer as características das principais matérias primas de origem animal.	- Texto PDF - Videoaulas - Vídeos	- Ler textos e assistir vídeos disponibilizados no Moodle (assíncronas) - Assistir vídeo aula (síncrona) - Responder questionário (A8) e fazer Trabalho (A9)	Questionário (A7)
6 – Direitos humanos na cadeia agro produtiva 14ª semana 15ª semana (6 horas-aulas)	- História dos DDHH - Declaração Universal do Direitos Humanos - Os Direitos Humanos na cadeia Agroprodutiva - Segurança Alimentar e Nutricional	Compreender a relação dos direitos humanos com o conceito de segurança alimentar e nutricional e sua aplicação nas cadeias agroprodutivas.	- Textos - Videoaulas - Vídeos	- Ler textos e assistir vídeos disponibilizados no Moodle (assíncronas) - Assistir vídeo aula (síncrona) - Elaborar texto (A9)	Trabalho (A8)
7- Nova avaliação 16ª semana (3 horas-aulas)	Revisão de toda a disciplina		Textos, videoaulas	Revisão de todo o material do semestre	Questionário