



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis-SC
Telefone: (48) 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br
Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO

SEMESTRE - 2024.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS			TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	EXTENSÃO	
CAL5100	Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos	01503	3 h/a	-	-	54 h/a

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Profa. Dra. Carmen Maria Olivera Müller
E-mail: carmen.muller@ufsc.br

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

2.0730-3

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
-	Disciplina sem pré-requisito

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

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Apresentação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Perfil profissional do Cientista de Alimentos. CTA e sociedade. Direitos humanos na cadeia agroalimentar. Matérias-primas alimentares e principais processos empregados nas transformações de matérias-primas alimentares.

VII. OBJETIVOS

GERAL:

Proporcionar ao estudante o conhecimento dos diversos ramos de atuação do profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos e seu papel na sociedade e compreender o percurso formativo no curso. Reconhecer as principais matérias primas alimentícias e os principais processos de transformação utilizados na indústria de alimentos.

ESPECÍFICOS:

- Compreender a organização institucional da UFSC, do Centro de Ciências Agrárias e do Curso;
- Reconhecer, de forma integrada, os componentes curriculares do curso;
- Valorizar o conteúdo teórico e prático para a formação profissional;
- Desenvolver o senso crítico e criativo em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Reconhecer o papel social do profissional da Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Reconhecer as principais matérias primas alimentícias e seus processos de transformação.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO:

- 1) Estrutura organizacional da Universidade Federal de Santa Catarina, do Centro de Ciências Agrárias e do Curso.
- 2) PPC do Curso e seus componentes curriculares.
- 3) Perfil profissional e atuação profissional.
- 4) Papel social do Cientista de Alimentos.
- 5) Direitos humanos nas Cadeias agroprodutivas.
- 6) Matérias primas alimentícias.
- 7) Processos na indústria de Alimentos.

2. PROGRAMA PRÁTICO: Não se aplica.

3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO: Não se aplica.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Serão realizadas:

- * Aulas expositivas em quadro, giz e data show.
- * Atividades em grupo
- * Leituras de artigos sobre temas atuais da área de alimentos.
- * Serão apresentados vídeos abordando o tema de Direitos Humanos na Cadeia Agroprodutiva e será realizado um debate entre os discentes orientado pela professora.

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.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas 2 provas individuais (P1 e P2), 3 trabalhos individuais (T1, T2 e T3) em diferentes formatos (produção textual, produção de infográficos, questionários) e apresentação de seminário (trabalho em grupo).

A média final (MF) será calculada conforme equação a seguir:

$$MF=0,3.P1+ 0,3P2 +0,2MT+0,2S$$

Onde

MT é a média aritmética dos trabalhos individuais (T1,T2 e T3) .

P1 e P2 correspondem as notas das provas individuais

S é a nota da apresentação do seminário

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

XI. NOVA AVALIAÇÃO

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. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A
11/03	Apresentação da disciplina e da Coordenação do Curso	03
18/03	Apresentação da Coordenação de Curso, apresentação do currículo e das	03

	atribuições profissionais	
25/03	Alimentos, nutrientes, composição	03
01/04	Alimentos, nutrientes, composição. - Entrega T1	03
08/04	Alimentos, nutrientes, composição.	03
15/04	Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos	03
22/04	Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos - Entrega T2	03
29/04	AVALIAÇÃO 1 (P1)	03
06/05	Matérias primas de origem vegetal	03
13/05	Matérias primas de origem vegetal	03
20/05	Matérias primas de origem vegetal	03
27/05	Matérias primas de origem animal	03
03/06	Matérias primas de origem animal - Entrega T3	03
10/06	Matérias primas de origem animal	03
17/06	Direitos humanos na cadeia agroprodutiva	03
24/06	AVALIAÇÃO 2 (P2)	03
01/07	Seminários	03
08/07	NOVA AVALIAÇÃO	03

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. **PPC do Curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos** (<https://cta.ufsc.br/>)
2. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI-UFSC)** (<https://pdi.ufsc.br/>)
3. KOBLITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias – Composição e controle de qualidade**. 1ª Ed. Guanabara Koogan, 2011. (663/664:54K75b)
4. **Declaração dos Direitos Humanos** (<https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dosdireitos-humanos>)

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Ed.: Rio de Janeiro- Livraria Ateneu,1992. 625p (663/664 E92t 2.).
2. ORDÓÑES, J.A. **Tecnologia de alimentos** – v.1 e v.2. 2ª Ed. Artmed: São Paulo, 2005. (663/664 O65t).
3. Ministério da Saúde, **Guia Alimentar para a População Brasileira** (https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/ Centro _____

Em: ____/____/____