



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](mailto: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 |                                |
| CAL5200 | 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](mailto:carmen.muller@ufsc.br)  
Estágio na docência: Rafael Souza Cruz

**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:**

| <b>Data</b>  | <b>Conteúdo</b>                                      | <b>H/A</b> |
|--------------|------------------------------------------------------|------------|
| <b>11/03</b> | Apresentação da disciplina e da Coordenação do Curso | <b>03</b>  |

|              |                                                                                                 |           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>18/03</b> | Apresentação da Coordenação de Curso, apresentação do currículo e das atribuições profissionais | <b>03</b> |
| <b>25/03</b> | Alimentos, nutrientes, composição                                                               | <b>03</b> |
| <b>01/04</b> | Alimentos, nutrientes, composição. - <b>Entrega T1</b>                                          | <b>03</b> |
| <b>08/04</b> | Alimentos, nutrientes, composição.                                                              | <b>03</b> |
| <b>15/04</b> | Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos                                        | <b>03</b> |
| <b>22/04</b> | Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos - <b>Entrega T2</b>                    | <b>03</b> |
| <b>29/04</b> | <b>AVALIAÇÃO 1 (P1)</b>                                                                         | <b>03</b> |
| <b>06/05</b> | Matérias primas de origem vegetal                                                               | <b>03</b> |
| <b>13/05</b> | Matérias primas de origem vegetal (Estágio na docência)                                         | <b>03</b> |
| <b>20/05</b> | Matérias primas de origem vegetal                                                               | <b>03</b> |
| <b>27/05</b> | Matérias primas de origem animal                                                                | <b>03</b> |
| <b>03/06</b> | Matérias primas de origem animal - <b>Entrega T3</b>                                            | <b>03</b> |
| <b>10/06</b> | Matérias primas de origem animal (Estágio na docência)                                          | <b>03</b> |
| <b>17/06</b> | Direitos humanos na cadeia agroprodutiva (Estágio na docência)                                  | <b>03</b> |
| <b>24/06</b> | <b>AVALIAÇÃO 2 (P2)</b>                                                                         | <b>03</b> |
| <b>01/07</b> | <b>Seminários</b>                                                                               | <b>03</b> |
| <b>08/07</b> | <b>NOVA AVALIAÇÃO</b>                                                                           | <b>03</b> |

### **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](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: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_