



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 - 2024.2

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL5200	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

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. 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 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
26/08	Apresentação da disciplina e da Coordenação do Curso	03
02/09	Apresentação da Coordenação de Curso, apresentação do currículo e das atribuições profissionais	03
09/09	Alimentos, nutrientes, composição. Entrega T1	03
16/09	Alimentos, nutrientes, composição.	03
23/09	Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos	03
30/09	Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos Entrega T2	03
07/10	AVALIAÇÃO 1 (P1)	03
14/10	Matérias primas de origem vegetal	03
21/10	Dia não letivo	03
28/10	Matérias primas de origem vegetal	03
04/11	Finalização de Matérias primas vegetais e início de Matérias Primas animais	03
11/11	Matérias primas de origem animal	03
18/11	Matérias primas de origem animal Entrega T3	
25/11	AVALIAÇÃO 2 (P2) - Direitos humanos na cadeia agroprodutiva	03
02/12	Seminários	03
09/12	Seminários	03
16/12	NOVA AVALIAÇÃO	03
2. CRONOGRAMA PRÁTICO: Não se aplica		

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

(663/664 E92t 2.)

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. ____/Centro ____

Em: ____/____/____

