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 - 2025.1

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)	III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS
Profa. Carmen Maria Olivera Muller carmen.muller@ufsc.br	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 individuas (P1 e P2), 3 trabalhos individuais (T1, T2, T3) em diferentes formatos (produção textual, produção de infográficos, questionários)
A média final (MF) será calculada conforme equação a seguir:
MF=0,4.P1+ 0,4P2 +0,2MT
Onde
MT é a média aritmética dos trabalhos individuais (T1,T2 e T3) .
P1 e P2 correspondem as notas das provas individuais

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. <u>CRONOGRAMA TEÓRICO</u>:		
Data	**Conteúdo**	**H/A**
10/03	Apresentação da disciplina e da Coordenação do Curso- Apresentação do currículo e das atribuições profissionais	**03**
17/03	Planejamento do semestre - Visitas aos laboratórios do CAL	**03**
24/03	Alimentos, nutrientes, composição. **Entrega T1**	**03**
31/03	Alimentos, nutrientes, composição.	**03**
7/04	Principais processos aplicados na Industria de Alimentos	**03**
14/04	Principais processos aplicados na Industria de Alimentos **Entrega T2**	**03**
21/04	Dia não letivo	**03**
28/04	**AVALIAÇÃO 1 (P1)**	**03**
5/05	Matérias primas de origem vegetal	**03**
12/05	Matérias primas de origem vegetal	**03**
19/05	Matérias primas de origem vegetal	**03**
26/05	Matérias primas de origem vegetal (finalizar) e animal (iniciar)	**03**
2/06	Matérias primas de origem animal **Entrega T3**	**03**
9/06	Matérias primas de origem animal	**03**
16/06	Matérias primas de origem animal	**03**
23/07	**AVALIAÇÃO 2 (P2)**	**03**
7/07	Direitos humanos na cadeia agroprodutiva	
30/07	**NOVA AVALIAÇÃO**	**03**
2. <u>CRONOGRAMA PRÁTICO</u>: Não se aplica		

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA
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.)

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

Documento assinado digitalmente
Carmen Maria Olivera Muller
Data: 29/11/2024 09:45:10-0300
CPF: ***.911.660-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto._____/Centro_____

Em: _____/_____/_____