

**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
Telefone: 48 3721-6290E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br - Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>**PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2025.2****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	0	0	54

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAILProfa. Carmen Maria Olivera Muller
carmen.muller@ufsc.br
Atendimento: 2ª às 14h na sala do professor**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

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:**

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. PROGRAMA TEÓRICO

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

2. PROGRAMA PRÁTICO (se houver): Não se aplica

3. PROGRAMA EXTENSÃO (se houver): 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. 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), 2 trabalhos individuais (T1, T2) em diferentes formatos (produção textual, produção de infográficos, questionários).

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

$$MF = 0,4 \cdot P1 + 0,4 P2 + 0,2 MT$$

Onde

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

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. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A
11/08	Apresentação da disciplina e da Coordenação do Curso- Apresentação do currículo e das atribuições profissionais	03
18/08	Planejamento do semestre - Visitas aos laboratórios do CAL	03
25/08	Alimentos, nutrientes, composição.	03
01/09	Alimentos, nutrientes, composição.	03
08/09	Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos	03
15/09	Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos Entrega T1	03
22/09	Principais processos aplicados na Indústria de Alimentos	03
29/09	AVALIAÇÃO 1 (P1)	03
06/10	Matérias primas de origem vegetal	03
13/10	Matérias primas de origem vegetal	03
20/10	Matérias primas de origem vegetal	03
27/10	Dia não letivo	03
03/11	Matérias primas de origem animal	03
10/11	Matérias primas de origem animal Entrega T2	03
17/11	Direitos humanos na cadeia agroprodutiva	03
24/11	AVALIAÇÃO 2 (P2) -	03
01/12	Aula de revisão	03
08/11	NOVA AVALIAÇÃO	03

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

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. ____/Centro ____

Em: ____/____/____