

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>Professor(es): Adriane Luciana da Silva</b>		<b>Titulação: Doutorado</b>	
<b>Curso: Subsequente em Agroindústria</b>		<b>Turma: 3225</b>	
<b>Componente Curricular/Disciplina: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS</b>		<b>Oferta: ( ) Anual ( x ) Semestral</b>	
		<b>Ano /Semestre: 2018.2</b>	
<b>Quantidade de Horas</b>		<b>Carga Horária Total</b>	
<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Número total de aulas ( ) Anual ( x ) Semestral</b>	
<b>40 h</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	

**EMENTA**

Relação das causas das alterações dos alimentos com os métodos empregados na conservação dos alimentos. Métodos aplicados na conservação dos alimentos: Uso de solutos, controle de umidade, aditivos, controle de atmosfera, fermentação, radiação, defumação, uso do calor, uso do frio e outros.

**OBJETIVOS**

**GERAL:**

- Saber de que maneira cada método atua na conservação dos alimentos;
- Aplicar os diferentes métodos de acordo com a legislação vigente;
- Identificar e aplicar o melhor ou melhores métodos para os diferentes alimentos.

**ESPECÍFICOS:**

- Identificar a necessidade de qual método utilizar, a depender do tipo de alimento e da durabilidade no qual se deseja obter;
- Saber aplicar cada método de conservação de alimentos;
- Saber identificar os métodos utilizados em cada tipo de alimento.

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
02	Introdução da disciplina – Importância da conservação de alimentos	Exposição dialogada pelo professor.  Atividades orientadas.  Trabalho em grupo.  Atividades individuais.  Visita técnica.  Aula prática	A avaliação será através da participação dos alunos em sala de aula, além de atividades e prova, e relatórios de prática e visita técnica. Tanto a prova quanto os relatórios valerão 10,0 e cada atividade solicitada valerá 0,2 pontos, em que serão somados a nota da prova. Caso o aluno obtenha 10,0 em todas as avaliações, esta pontuação será desconsiderada.
02	Alterações de alimentos		
02	Conservação pelo calor		
02	Atividade prática – branqueamento		
02	Atividade individual em sala de aula		
02	Conservação pelo frio		
02	Conservação pelo sal e açúcar		
02	Conservação pela retirada da umidade		
02	Atividade em grupo sobre conservação pelo frio, sal, açúcar e retirada da umidade		
02	Conservação por aditivos químicos		
02	Conservação por irradiação		
02	Estudo de caso individual sobre aditivos químicos com acompanhamento do professor		
02	Discussão do estudo de caso		
02	Conservação por defumação		
02	Acompanhamento de defumação de linguiça.		
02	Conservação por irradiação		
02	Conservação por fermentação		
02	Visita técnica na escola do vinho – acompanhamento de fermentação de uva		
02	Visita técnica na escola do vinho – acompanhamento de fermentação de uva		
02	Prova sobre métodos de conservação – aditivos, irradiação, defumação e fermentação		
02	Final		

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### BÁSICA:

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

##### COMPLEMENTAR:

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

CAMPUS  
PETROLINA ZONA RURAL

OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.  
ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos, vol. 1, Porto Alegre: Artmed,p.121, Porto Alegre-RS, 2005.

Professor(a)		Coordenador(a) Curso	
Data	Assinatura	Data	Assinatura
___/___/___		___/___/___	