

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

| | |
|---|--|
| Disciplina: Tecnologia de Alimentos | |
| Código: STA0055 | C.H.:(¹) 90 h – T:60 h/P:30 h |
| Curso(s) Atendido(s): Nutrição (integral e noturno) | |
| Docente:(²) Flávio de Souza Neves Cardoso | Matrícula:(²) 1893849 |
| Cronograma: | |
| Junho | |
| Modulo I - Princípios de Tecnologia de Alimentos | |
| 21 a 26 | Apresentação/Introdução |
| 21 a 26 | Alteração em Alimentos - Mos |
| Julho | |
| 28/06 a 03 | Alterações em Alimentos - Reações enzimáticas |
| 28/06 a 03 | Alterações em Alimentos - Reações não enzimáticas |
| 05 a 10 | Fundamentos de conservação/uso de calor |
| 05 a 10 | Conservação - Pasteurização e esterilização |
| 05 a 10 | <i>Aula Prática - Branqueamento</i> |
| 12 a 17 | Conservação - Redução de Aw |
| 12 a 17 | Conservação - Refrigeração e Congelamento |
| 12 a 17 | <i>Aula Prática - Tratamento térmico</i> |
| 19 a 24 | Conservação - Aditivos |
| 19 a 24 | Conservação - Outros Métodos |
| 19 a 24 | <i>Aula Prática Desidratação</i> |
| 26 a 31 | Novas Tecnologias |
| 26 a 31 | Apresentação da Primeira Parte |
| 26 a 31 | <i>Aula Prática - Fermentação</i> |
| Agosto | |
| Modulo II - Tecnologia de Produtos de Origem Animal | |
| 02 a 07 | Tecnologia de Produtos de origem Animal/Leite |
| 02 a 07 | Leites de consumo/Produtos fermentados |
| 02 a 07 | <i>Aula prática - Pasteurização do leite/logurte</i> |
| 09 a 14 | Leite Produto gordurosos |
| 09 a 14 | <i>Aula Prática - Produção de Queijo</i> |
| 16 a 21 | Carne Matéria-prima/pré-processamento |
| 16 a 21 | Apresentação da Segunda Parte |
| 23 a 28 | Produtos cárneos |
| 23 a 28 | <i>Aula Prática - Produtos Cárneos</i> |
| Setembro | |
| Modulo III - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal | |
| 30/08 a 04 | Produtos de Origem vegetal - Frutas Hort Pré-processamento |
| 30/08 a 04 | Frutas Hort Produtos processados |
| 30/08 a 04 | <i>Aula Prática - Frutas e Hortaliças</i> |

| | |
|----------------|---------------------------------------|
| 05 a 10 | Grãos - Farinha e panificação |
| 05 a 10 | Grãos - óleos e gorduras |
| 05 a 10 | <i>Aula Prática - Panificação</i> |
| 05 a 10 | Apresentação da Terceira Parte |

Metodologia: Aulas gravadas (assíncronas), Aulas de dúvidas (síncronas), Estudo dirigido, seminários, reuniões com as monitoras

Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)⁽³⁾: Não se aplica

Avaliação: Estudos dirigidos e Seminários

Ferramentas digitais previstas: Google Sala de Aula, Formulários do Google, Youtube

Bibliografia: SOLICITO AQUISIÇÃO DE E-BOOKS

SUGESTÕES:

GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos.

ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. vol.I

ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. vol.II

¹ Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

² Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido

³ Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.