

CURSO DE GRADUAÇÃO: Todos os cursos		
SÉRIE: 1, 2, 3 ^a	SEMESTRE LETIVO DO ANO: () 1º SEMESTRE (X) 2º SEMESTRE () 1º e 2º SEMESTRES	ANO: 2017

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA**BLOCO I – IDENTIFICAÇÃO**

Código da Disciplina:	(não preencher)
Nome da Disciplina:	Tendências e inovações em alimentos e alimentação
Dia(s) da semana	quarta-feira
Horário(s) de aula	16:00 – 18:00

• Enfoque:

(1) () Obrigatória

(2) () Optativa () Eletiva (X) PDCI

() Concomitante com disciplina obrigatória:

Curso: _____

Série: _____

• Observação:**Número de Alunos por Disciplina:** 20**BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA**

Teórica (horas):	2
Prática (horas):	
Teórico-Prática (horas):	28
Carga Horária Total (horas):	30
EAD (horas):	2
Unidade Administrativa: Departamento	Nutrição

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

Docente regente da disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
Graziela Bruschi Brinques	2		28
Docente (s) colaborador (es) na disciplina (aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina)	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1. Poliana Deyse Gurak			24
2. Cheila Minéia Daniel Paula			24
3.			
4.			
5.			
Docente (s) convidado (s) na Disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			
2.			

* Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSPA

BLOCO IV – DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO**Ementa:**

As principais tendências e perspectivas em relação a produção de alimentos (tais como aproveitamento da biodiversidade e novas fontes de alimentos) e novas tecnologias para o processamento de alimentos serão estudados. Entre as tecnologias que serão enfatizadas incluem-se as não térmicas ou as mais eficientes na aplicação de calor, tais como alta pressão, pulsos elétricos, tratamento ôhmico, tecnologia de membranas entre outras. Tecnologias pós-colheita e de processamento mínimo bem como tendências em métodos usuais, e o impacto destas novas tecnologias de processamento sobre o consumidor também serão estudados no decorrer da disciplina.

Objetivo Geral:

Promover conhecimento em relação as principais tendências e perspectivas em relação a produção de alimentos e novas tecnologias para o processamento de alimentos.

Objetivos Específicos:

Compreender processos emergentes para a produção de alimentos e sua influência na conservação das diferentes matérias primas alimentícias.

Estudar a produção de novos alimentos

Compreender a relação do consumidor em relação a novos processos para a produção de alimentos.

Conteúdo Programático:

- Tendências e inovações da indústria de alimentos.
- Tecnologias emergentes de processamento de alimentos.
- Alimentos funcionais e a perspectivas de inovação.
- Relação do consumidor com as inovações tecnológicas para a produção de alimentos.

Procedimentos Didáticos:

Aulas expositivo-dialogadas com uso de recursos áudio visuais.
Seminários.
Dinâmicas de grupo.
Atividades teórico práticas.

Atividades em Educação a Distância:

(As atividades em EAD podem ser oferecidas somente em cursos já reconhecidos, representando até 20% da carga horária total do curso e definidas com a coordenação do curso)

Situações e Critérios de Avaliação:

Serão realizadas atividades como provas escritas, trabalhos individuais e em grupos e estudos dirigidos com a finalidade de avaliar a aprendizagem do aluno e a sua capacidade em transpor a teoria abordada para situações da prática profissional.

A avaliação da disciplina será feita pela média aritmética de três notas obtidas durante o semestre através de duas apresentações de seminários (SE1 e SE2) e da participação dos alunos em aula (PA):

$$\frac{SE1 + SE2 + PA}{3}$$

Será aprovado o aluno que tiver frequência igual ou superior a 75 % das aulas dadas e que obtiver nota igual ou superior a sete. O aluno que não obtiver essa média estará em exame, que abrange toda a matéria desenvolvida durante o semestre.

Para o aluno poder realizar o exame terá que ter média mínima igual ou superior a quatro e será aprovado aquele que tiver média superior ou igual a seis após aplicação da seguinte fórmula:

$$\frac{\text{Média final após o exame} = (\text{Média da disciplina} \times 6) + (\text{Nota do exame final} \times 4)}{10}$$

Bibliografia Básica:

(Três itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p. Tradução de: Fennema's food chemistry.

McGEE, HAROLD. Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011. 977 p. Tradução de: On food and cooking.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005-2007. v. 1. 294 p. Tradução de: Tecnología de los alimentos; V.1 Componentes de los alimentos y procesos.

Bibliografia Complementar:

(Cinco itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2006. 602 p. Tradução de: Food processing technology.

BRENNAN, James G. (Ed.). Manual del procesado de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2008. 581 p. Título original: Food processing handbook.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p

COULTATE, T. P. Alimentos: A Química de seus Componentes. 3a. Edição, Porto Alegre, Editora Artmed, 2004.

EVANGELISTA, José. Alimentos um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002-2005. 450 p.
ISBN 8573792809

Outras Fontes:

Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações – Endereço eletrônico:

<http://bdtd.ibict.br/pt/inicio.html>

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – www.anvisa.gov.br

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) – www.mapa.gov.br

Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – www.abnt.org.br

Portal Periódicos Capes - Endereço eletrônico: <http://www.periodicos.capes.gov.br/>

BLOCO V – CRONOGRAMA
Cronograma de Atividades para **DISCIPLINAS**

Data (dd/mm)	Dia da semana	Horário	Turma	Conteúdo da aula	Aula*	EaD**	Laboratório	Professor que ministra a aula e/ou Professor/Palestrante convidado
02/08	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	Apresentar o plano de ensino e Verificação dos conteúdos prévios (<i>Brainstorm</i> : inovações e tendência em alimentos e alimentação)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
09/08	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	Estudo sobre tendências e inovação em alimentos	TP		Lab informática	Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
16/08	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	SE1 (grupo 1)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
23/08	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	SE1 (grupo 2)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
30/08	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	SE1 (grupo 3)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
06/09	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	SE1 (grupo 4)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
13/09	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	Devolutiva dos Seminários 1 e Pesquisa seminários 2	TP		Lab informática	Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
20/09	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	FERIADO				
23/09	sábado	tarde	A	Atividade EaD de recuperação de carga horária do feriado Pesquisa de novos alimentos	TP	EaD		Graziela Brusch Brinques
27/09	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	Mostra de Trabalhos de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFCSPA	TP			Graziela Brusch Brinques
04/10	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	SE2 (grupo 1)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak

11/10	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	SE2 (grupo 2)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
18/10	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	SE2 (grupo 3)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
25/10	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	SE2 (grupo 4)	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
01/11	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	Entrega das notas e avaliação da disciplina	TP			Graziela Brusch Brinques Cheila Minéia Daniel Paula Poliana Deyse Gurak
08/11	quarta-feira	16:00 – 18:00	A	EXAME	T			Graziela Brusch Brinques

*Indicar como a aula será desenvolvida: Teórica (T), Prática (P) e/ou Teórico-Prática (TP)

**Assinalar se a aula será desenvolvida na modalidade de Educação a Distância (EaD)

Data de emissão: 05/07/2017

Professor Regente: Graziela Brusch Brinques

Chefe do Departamento: Cheila Minéia Daniel Paula

Coordenador do Curso: Carolina Pereira Kechinski