

| | | |
|---|---|------------------|
| CURSO DE GRADUAÇÃO: Todos (ver observação) | | |
| SÉRIE: Todas | SEMESTRE LETIVO DO ANO: () 1º SEMESTRE (x) 2º SEMESTRE () 1º e 2º SEMESTRES | ANO: 2018 |

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) (x) Optativa () Eletiva (x) PDCI

() Concomitante com disciplina obrigatória:

Curso: _____

Série: _____

• Observação:

A disciplina será optativa para os cursos de Gastronomia e Tecnologia em Alimentos. Para os demais cursos a disciplina será PDCI.

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

| | |
|---|---------------------------------------|
| Teórica (horas): | <input type="text" value="2"/> |
| Prática (horas): | <input type="text" value="0"/> |
| Teórico-Prática (horas): | <input type="text" value="28"/> |
| Carga Horária Total (horas): | <input type="text" value="30"/> |
| EAD (horas): | <input type="text" value="0"/> |
| Unidade Administrativa: Departamento | <input type="text" value="Nutrição"/> |

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

| Docente regente da disciplina: | CH Teórica | CH Prática | CH Teórico-Prática |
|--|---------------|---------------|-----------------------|
| Poliana Deyse Gurak | 2 | 0 | 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. Graziela Brusch Brinques | 0 | 0 | 28 |
| 2. Cheila Mineia Daniel de Paula | 0 | 0 | 22 |
| 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.

Atividades em Educação a Distância:

Observar a orientação da Portaria 1134/2016-MEC. A oferta de carga horária a distância (não importando o percentual que ocupe da disciplina) deve ser combinada previamente com a Coordenação do Curso, de forma que, a partir do registro no Plano de Ensino, possa ser feito o controle do percentual total da matriz curricular em EAD. Observa-se, ainda, que as aulas em EAD podem se referir a atividades de cunho teórico, prático e/ou teórico-prático (por esse motivo, NÃO devem ser descontadas da carga horária destinada a aulas práticas, teóricas ou teórico-práticas).

Situações e Critérios de Avaliação:

Serão realizadas atividades 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 |
|--------------|---------------|------------|-------|---|--------|--------|-----------------|--|
| 01/08 | Quarta-feira | 16h às 18h | A | Apresentar o plano de ensino e Verificação dos conteúdos prévios (<i>Brainstorm</i> : inovações e tendência em alimentos e alimentação) | TP | | | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 08/08 | Quarta-feira | 16h às 18h | | Estudo sobre tendências e inovação em alimentos | T | | | Poliana Deyse Gurak |
| 15/08 | Quarta-feira | 16h às 18h | | Montagem dos grupos e temas do seminário + Preparação para o seminário | TP | | Lab informática | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 22/08 | Quarta-feira | 16h às 18h | | Preparação do seminário | TP | | Lab informática | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 29/08 | Quarta-feira | 16h às 18h | | SE1 (grupo 1) e SE1 (grupo 2) + devolutivas dos seminários | TP | | | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 05/09 | Quarta-feira | 16h às 18h | | SE1 (grupo 3) e SE1 (grupo 4) + devolutivas dos seminários | TP | | | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques |

| | | | | | | | | |
|-------|--------------|------------|--|--|----|--|-----------------|---|
| | | | | | | | | Poliana Deyse Gurak |
| 12/09 | Quarta-feira | 16h às 18h | | SE1 (grupo 5) e SE1 (grupo 6) + devolutivas dos seminários | TP | | | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 19/09 | Quarta-feira | 16h às 18h | | Pesquisa seminários 2 | TP | | Lab informática | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 26/09 | Quarta-feira | 16h às 18h | | Mostra de trabalhos de ensino, pesquisa e extensão de UFCSPA | TP | | | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 03/10 | Quarta-feira | 16h às 18h | | Pesquisa seminários 2 | TP | | Lab informática | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 10/10 | Quarta-feira | 16h às 18h | | SE2 (grupo 1) e SE2 (grupo 2) + devolutivas dos seminários | TP | | | Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 17/10 | Quarta-feira | 16h às 18h | | SE2 (grupo 3) e SE2 (grupo 4) + devolutivas dos seminários | TP | | | Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 24/10 | Quarta-feira | 16h às 18h | | SE2 (grupo 5) e SE2 (grupo 6) + devolutivas dos seminários | TP | | | Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 31/10 | Quarta-feira | 16h às 18h | | Entrega das notas e avaliação da disciplina | TP | | | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |
| 07/11 | Quarta-feira | 16h às 18h | | EXAME | TP | | | Cheila Minéia Daniel Paula Graziela Brush Briques Poliana Deyse Gurak |

*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: 16/05/2018

Professor Regente: Poliana Deyse Gurak

Chefe do Departamento: Cheila Minéia Daniel Paula

Coordenador do Curso: Carolina Pereira Kechinski