



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ (UFOPA)**  
**CURSO DE BACHALERADO EM AGRONOMIA**  
**CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE JURUTI**

**PLANO DE ENSINO 2022.1**

<b>1. CURSO:</b> Agronomia		<b>2. DATA DA APROVAÇÃO:</b> <u>04/08/2023</u>				
<b>3. DISCIPLINA:</b> Tecnologia dos alimentos		<b>4. TURMA:</b> 2018.2				
<b>5. TIPO:</b> ( X ) Obrigatório ( ) Optativo		<b>6. OFERTA:</b> ( ) Contínuo ( X ) Condensado				
<b>7. Nº DE VAGAS:</b> 50 (cinquenta)						
<b>8. DOCENTE RESPONSÁVEL:</b> Maria Lita Padinha Correa Romano						
<b>9. QUALIFICAÇÃO/LINK PARA O CURRÍCULO LATTES:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/0796310101196787">http://lattes.cnpq.br/0796310101196787</a>						
<b>10. CRÉDITOS:</b> 3	<b>11. SEMESTRE:</b> 2023.1	<b>12. CHS:</b> 5	<b>13. CH/E AD:</b> 00	<b>14. CH/T:</b> 25	<b>15. CH/P:</b> 35	<b>16. CH/EXT:</b> 00

**17. OBJETIVOS DO CURSO**

Proporcionar aos discentes conhecimentos sobre os alimentos de origem animal e vegetal métodos de processamento e produtos possíveis de acordo com a matéria prima, assim como sua conservação e possibilidade de produtos com matéria prima regional. Estudar suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos dos produtos.

**18. EMENTA**

Introdução à Tecnologia de Produtos de Origem Animal e Vegetal. Princípios e métodos de conservação de alimentos: conservação pelo uso de calor, conservação pelo uso de frio, conservação pela alteração de atividade de água. Tecnologia de fabricação de derivados do leite. Tecnologia de produção de produtos de origem vegetal. Embalagens. Armazenamento.

**19. OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**GERAL:** Proporcionar aos discentes conhecimentos sobre os alimentos de origem animal e vegetal métodos de processamento e produtos possíveis de acordo com a matéria prima, assim como sua conservação e possibilidade de produtos com matéria prima regional. Estudar suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos dos produtos.

**ESPECÍFICOS:**

Conhecer: a importâncias e o histórico da conservação dos alimentos, conhecer os principais processos de tecnologia dos alimentos de origem vegetal. Conhecer sobre a composição dos

alimentos, assim como sua correta manipulação, oportunizar a turma para as diversas possibilidades de processos e técnicas de transformação dos alimentos para sua melhor manutenção e consumo e etc.

## 20. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As aulas serão teóricas serão realizadas em sala de aula com uso do quadro, recursos audiovisuais (computador, datashow, tela de projeção) e acervo bibliográfico, para que os alunos possam ler previamente sobre o tema abordado em aula.

As aulas práticas de confecção dos produtos serão realizadas no laboratório, com utensílios necessários para execução.

## 21. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO COMPONENTE

As aulas da componente tecnologia dos alimentos ocorrerão entre os dias 07/08/2023 e finalizarão em 12/08/2023 das 7:30 às 12:00) e das 14:00 as 18:00, no turno matutino. Às aulas iniciarão. Atividades extras, como plantão tira-dúvidas e/ou resolução de atividades, poderão ocorrer no turno noturno, caso necessário.

### 1. Semana

- a. **07/08/2023:** Apresentação da disciplina e histórico da importância dos alimentos; composição química dos alimentos; prática uso do Iodo para detectar a presença de amido nos alimentos; aula teórica conservação dos alimentos por meio do uso do calor e do Frio.
- b. **08/08/2023:** Aula teórica sobre a microbiologia dos alimentos; processamento mínimo de hortaliças; ação do etileno no amadurecimento dos frutos; aula prática: assepsia e branqueamento de frutas; confecção de geleias com diferentes pectinas retiradas das frutas.
- c. **09/08/2023:** Prova escrita; aula prática confecção de doce de leite; pesto de manjerição e de saladas.
- d. **10/08/2023:** aula prática de chocolateria: temperagem e tipo de chocolate, industriais e através do cacau puro; confecção de chips de batata doce.
- e. **11/08/2023** – Atividade avaliativa: confecção e degustação de produtos.
- f. **12/09/2023** – confecção de relatórios das atividades práticas e entrega.

## 22. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM, VALIDAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO E DA ASSIDUIDADE DOS DISCENTE

Avaliações: nota 1: prova escrita 10 pontos  
Nota 2: 10 pontos - confecção de produtos e degustação avaliativa: critérios: sabor, apresentação e técnicas utilizadas.  
Nota 3: 10 pontos relatório das aulas práticas.

## 23. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Leitura de artigos na área.

## 24. BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. Viçosa: Ed. UFV, 5ª ed. Ampl, 2011. 601 p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de origem Animal RIISPOA. Brasília, 1992. 116p.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2003. Disponível em: <<http://www.ufpa.br/quimicaanalitica/filtra.jpg>>.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Varela, 6ª ed., p. 140-142. São Paulo, 2012.

ASSINATURA DO PROFESSOR (A):	ASSINATURA DO COORDENADOR (A):
	