

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: Processamento de Alimentos e Bebidas
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Série/Período: 3º Módulo
Carga Horária: 50h (60 aulas)
Docente Responsável: Poliana Sousa Epaminondas

EMENTA
Princípios básicos do processamento de alimentos e bebidas. Processamento de frutas, hortaliças, carnes, leite e cereais. Processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Legislação Vigente.

OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <p>Fazer o processamento de alimentos e bebidas e aplicar os conhecimentos referentes à legislação vigente.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer os princípios básicos do processamento de alimentos e bebidas; ▪ Processar alimentos como: frutas, hortaliças, carnes, leite e cereais; ▪ Estabelecer o processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas; ▪ Identificar a formação e concentração do álcool em bebidas alcoólicas; ▪ Aplicar os conhecimentos de acordo com a legislação sanitária vigente. ▪ Conhecer e reconhecer os fatores que afetam os processos fermentativos de produção de bebidas alcoólicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	Operações de conservação e processamento de alimentos e bebidas: pasteurização, secagem, refrigeração, congelamento a vácuo, defumação, salga, uso do açúcar, fermentação, aditivos e irradiação.	15
UNIDADE II	Métodos e indicadores culinários: pré-preparo e preparo; métodos de cocção; fator de correção, cocção, índice de	15

	absorção, ficha técnica; combinação clássica de sabor; uso de ervas e especiarias. Processamentos de frutas e hortaliças Processamento de cereais;	
UNIDADE III	Processamento de leite Processamento de produtos cárneos	15
UNIDADE IV	Processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas; Legislação vigente	15

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais;
- aulas práticas;
- recursos didáticos (lousa/ pincel atômico; *data show/ slides*).

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliações serão escritas e orais, bem como, através de relatórios das aulas prática; pesquisas de aprofundamento; atividades (trabalhos individuais e grupais) e apresentação de seminários em grupos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Materiais: recursos audiovisuais (*data show/ slides/ apresentador óptico*).

IBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas – Bebidas volume 1. São Paulo: Edgar Blucher, 1ª Ed., 2010, 492p.

VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas – Bebidas volume 2. São Paulo: Edgar Blucher, 1ª Ed., 2010, 412p.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite. São Paulo Nobel, 1999.

CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. , 2005. 91 p.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças. Lavras: Editora UFLA, 2005.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 652 p.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

RAMOS, E. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa, MG: UFV, 2007. 599 p.

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<http://www.periodicos.capes.gov.br>

<http://www.scielo.org/>