

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

GERAL

Fazer o processamento de alimentos e bebidas e aplicar os conhecimentos referentes à legislação vigente.

ESPECÍFICOS

- 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	DESCRÍÇÃO	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*).

BIBLIOGRAFIA

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, 1^a Ed., 2010, 492p.

VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas – Bebidas volume 2. São Paulo: Edgar Blucher, 1^a 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/>