



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

PLANO DE DISCIPLINA		
IDENTIFICAÇÃO		
CAMPUS: Sousa		
CURSO: Tecnologia em Agroecologia		
DISCIPLINA: Processamento de produtos Agroecológicos	CÓDIGO DA DISCIPLINA: TEC.0974	
PRÉ-REQUISITO: Agroecologia Animal I/Agroecologia Vegetal II		
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [x] Optativa [] Eletiva []	SEMESTRE: V	
CARGA HORÁRIA		
TEÓRICA: 60h	PRÁTICA: 20h	EaD¹: 60h
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 05 a/s		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80h		
DOCENTE RESPONSÁVEL: Ticiana Leite Costa		

EMENTA

Principais alterações ocorridas em alimentos. Princípios e métodos de conservação e comercialização dos alimentos. Obtenção de derivados a partir do processamento de produtos agroecológicos de origem vegetal (vegetais, frutos, oleaginosas) e animal (leite, carne, mel, pescado e ovos). Influência do processamento na qualidade nutricional, sensorial e microbiológica dos alimentos.

OBJETIVOS

Geral

- Compreender como os métodos de conservação, aplicados de modo combinado aos alimentos agroecológicos, podem contribuir para a obtenção de produtos derivados com vida de prateleira aumentada.

Específicos

- Identificar os principais tipos de alterações ocorridas em matérias-primas agroecológicas, ressaltando sua influência sobre a qualidade final do produto;
- Assimilar as principais diferenças entre os vários métodos de conservação dos produtos agroecológicos e suas peculiaridades, correlacionando-os ao contexto da Agroecologia;

- Compreender como as medidas de conservação (calor, frio, secagem, fermentação, defumação, aditivação, salga, adição de açúcar) influenciam na qualidade de produtos agroecológicos;
- Compreender as principais etapas de processamento para obtenção de diversos tipos de produtos a partir de matérias-primas agroecológicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Principais alterações ocorridas em alimentos

- Alterações químicas, físicas e biológicas em alimentos;
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam no crescimento microbiano.

2. Conservação de alimentos: calor

- Principais tratamentos térmicos aplicados a alimentos: branqueamento, pasteurização e esterilização comercial.
- Influência do uso do calor sobre a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos.

3. Conservação de alimentos: frio

- Aplicação da refrigeração sobre os alimentos;
- Uso do congelamento para conservação de alimentos;
- Influência do uso do frio sobre a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos.

4. Conservação de alimentos: secagem

- Uso da secagem natural e artificial sobre alimentos agroecológicos;
- Vantagens e desvantagens da secagem natural e artificial sobre a qualidade de alimentos seco.

5. Conservação de alimentos: fermentação

- Fermentações láctica, acética e alcoólica, aplicadas a alimentos;
- Uso da fermentação para agregação de valor sensorial, nutricional e econômico em alimentos.

6. Conservação de alimentos por adição de solutos

- Uso da salga para a conservação de alimentos;
- Uso do açúcar na preservação de alimentos.

7. Conservação de alimentos: aditivação

- Principais tipos de aditivos utilizados pela indústria de alimentos;
- Impacto do uso de aditivos na saúde do consumidor;
- Aditivação com visão agroecológica: substituição de aditivos artificiais por naturais.

8. Conservação de alimentos: defumação

- Defumação: conceito e aplicações.
- Influência do uso de produtos defumados em longo prazo sobre a saúde do consumidor.
- Aspectos ambientais relacionados à defumação.

9. Uso de embalagens na conservação de alimentos

- Tipos de embalagens utilizadas em alimentos.
- Embalagens ecologicamente corretas.

10. Alimentos minimamente processados

11. Processos combinados:

- Princípio do método de barreiras combinadas.
- Fluxogramas de processamento

12. Tecnologia de produtos de origem vegetal: frutas e hortaliças

- Processamento de frutas e hortaliças para a obtenção de produtos derivados.
- Apresentação de fluxogramas de processamento dos principais produtos: picles, geleias, doces, compotas, frutas cristalizadas e glaceadas, dentre outros.

13. Processamento de produtos de origem vegetal: sementes oleaginosas

- Obtenção e refino do óleo.
- Tratamento da torta para obtenção de proteínas texturizada, isolada e concentrada de oleaginosas.
- Outros derivados de sementes oleaginosas.

14. Tecnologia de produtos de origem animal: leite

- Processamento de leite para a obtenção de produtos derivados.
- Apresentação de fluxogramas de processamento dos principais produtos: queijos, iogurtes, bebidas lácteas, manteiga, doces, e outros.

15. Tecnologia de produtos de origem animal: carnes bovina/ suína/ aves/ pescado

- Principais produtos obtidos a partir do processamento de carnes.
- Fluxogramas de processamento dos principais produtos cárneos: hambúrgueres, embutidos (linguiça, salame), emulsionados (salsicha, mortadela), enlatados, dentre outros.

16. Tecnologia de produtos de origem animal: ovos

17. Tecnologia de produtos de origem animal: mel

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas por video conferência (Aula síncrona);
- Em Ambiente Virtual de Aprendizagem uso de vídeos com abordagens práticas sobre os assuntos, slides, apostilas; Artigos científicos e questionários.

RECURSOS DIDÁTICOS

- [] Quadro
 [] Projetor
 Vídeos/DVDs
 Periódicos/Livros/Revistas/Links
 [] Equipamento de Som
 [] Laboratório
 [] Softwares²
 Outros³

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

As avaliações devem ser contínuas e sistemáticas realizadas por meio de Trabalhos de pesquisa, questionários, mapa mental, seminários, relatórios e/ou pelo desempenho na prática (quando houver).

BIBLIOGRAFIA⁴

Básica:

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Editora: Artmed,

2006. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.

Complementar:

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. 1. ed. Rio Guanabara Koogan, 2011.

OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 1 ed. Barueri: Manole, 2006.

Documento assinado eletronicamente por:

■ Ticiana Leite Costa, PROFESSOR ENS BASIC TECN TECNOLOGICO, em 07/09/2021 12:41:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 02/09/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 218862

Código de Autenticação: 6d3942b7bd



Av. Pres. Tancredo Neves, s/n - Jardim Sorrilandia, SOUSA / PB, CEP 58800-970

<http://ifpb.edu.br> - (83) 3522-2727, (83) 3522-2729