



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 Alimentos			
DISCIPLINA: Matérias-primas Alimentícias		CÓDIGO DA DISCIPLINA:	
PRÉ-REQUISITO: Sem pré-requisito			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa <input type="checkbox"/> Eletiva <input type="checkbox"/>		SEMESTRE/ANO: 1º	
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 67 h	PRÁTICA: -	EaD¹: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4 h/a			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67 h/r			
DOCENTE RESPONSÁVEL: Sonalle Silva Costa			

EMENTA

Matérias-primas agropecuárias de origem animal e vegetal: nomenclatura dos produtos e mercados de consumo, características, identificação, classificação, morfologia, manuseio, características físico-químicas, comercialização, rendimento, conservação, embalagem e transporte para a indústria.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/COMPONENTE CURRICULAR

Geral

- Compreender adequadamente as características das principais matérias-primas alimentícias de origem animal e vegetal.

Específicos

- Conhecer as principais matérias-primas alimentícias de origem animal e vegetal;
- Identificar as diferentes características físico-químicas das matérias-primas alimentícias;
- Conhecer os fatores que afetam a qualidade e as principais causas de deterioração das matérias-primas alimentícias;
- Propor condições adequadas de armazenamento das matérias-primas alimentícias;
- Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade das matérias-primas alimentícias.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Definição e classificação das matérias-primas agropecuárias;
2. Frutas e hortaliças: características morfológicas, classificação quanto à respiração, ponto ótimo de colheita, características físicas e

químicas, fisiologia pós-colheita, armazenamento, conservação, aspectos de legislação e controle de qualidade;

3. Cereais e leguminosas: aspectos botânicos, características do grão, composição química, armazenamento, conservação, aspectos de legislação e controle de qualidade;

4. Tubérculos e raízes tuberosas: principais características, composição química, armazenamento, conservação, aspectos de legislação e controle de qualidade;

5. Carnes: tecido muscular (estrutura e função, fibra muscular, composição química), mecanismo de contração muscular, conversão de músculo em carne, qualidade da carne e caracterização das espécies de corte;

6. Pescado: classificação, estrutura muscular do pescado, constituição morfológica e bioquímica, alterações do pescado no *post-mortem*, manuseio e conservação do pescado a bordo;

7. Leite: formação e composição química, causas de deterioração, pré-processamento, técnicas de conservação, legislação e controle de qualidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

A apresentação do conteúdo dar-se-á mediante aulas expositivas dialogadas, apoiadas em recursos audiovisuais, e aplicação de trabalhos.

RECURSOS DIDÁTICOS

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O processo de avaliação será composto por três provas escritas e por um trabalho. As notas serão expressas em uma escala de zero a 100 (cem). A média do discente na disciplina será a média aritmética das quatro notas obtidas. Terá direito à avaliação final o discente que obtiver média igual ou superior a 40 e inferior a 70. A avaliação final constará de uma prova escrita abrangendo todo o conteúdo programático da disciplina.

ATIVIDADE DE EXTENSÃO⁴

BIBLIOGRAFIA⁵

Bibliografia Básica:

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

LIMA, U. A. (Coord.) **Matérias-primas dos Alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 2v.

Bibliografia Complementar:

GALVÃO, João Carlos Cardoso; MIRANDA, Glauco Vieira (ed.). **Tecnologias de Produção de Milho**. Viçosa: UFV, 2004.

GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia do pescado**. São Paulo: Atheneu, 2011.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAUJO, Wilma Maria Coelho. **Carne & cia**. 2 ed. Brasília/DF: Senac, 2009.

OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

OLIVEIRA, Maricê Nogueira de. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. v.1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

OBSERVAÇÕES

(Acréscitar informais complementares ou explicativas caso o docente(s) considere importantes para a disciplina/componente curricular)

- 1 Para a oferta de disciplinas na modalidade à distância, integral ou parcial, desde que não ultrapassem os limites definidos em legislação.
- 2 Nesse item o professor deve especificar quais softwares serão trabalhados em sala de aula.
- 3 Nesse item o professor pode especificar outras formas de recursos utilizadas que não estejam citadas.
- 4 Nesse item deve ser detalhado o PROJETO e/ou PROGRAMA DE EXTENSÃO que será executado na disciplina. Observando as orientações do Art. 10, Incisos I, II, III, IV, V, VI, VII e VIII, da Instrução Normativa que trata da construção do **Plano de Disciplina**.
- 5 Observar os mínimos de 3 (três) títulos para a bibliografia básica e 5 (cinco) para a bibliografia complementar.

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Sonnalle Silva Costa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 03/02/2024 12:21:10.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/02/2024. 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 527612
Verificador: 1fdcbe235b
Código de Autenticação:



Av. Pres. Tancredo Neves, S/N, Jardim Sorrilândia III, SOUSA / PB, CEP 58805-345
<http://ifpb.edu.br> -