

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Sociologia Geral			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Saulo de Azevedo Freire			

<b>EMENTA</b>
---------------

Introdução a Sociologia enquanto ciência; Apresentar o exercício da imaginação sociológica como estratégia de compreensão da realidade social; Contextualizar a contribuição dos autores clássicos da Sociologia (Karl Marx, Émile Durkheim e Max Weber); Compreender as abordagens sociológicas sobre estratificação e divisão social; Analisar as implicações do desenvolvimento do capitalismo para o mundo do trabalho; Refletir sobre as relações entre cultura e as práticas alimentares; Fomentar um debate sobre sociedade, consumo e alimentação.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- HELMAN, Cecil G. Dieta e nutrição. In: Cultura, saúde e doença. Porto Alegre: Editora Artmed, 2003.
- MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC, 2008.
- QUINTANEIRO, Tânia e BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira (org.). Um Toque de Clássicos - Marx, Durkheim e Weber. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998.

Complementar

- BELLO, Walden. A guerra pelos alimentos. São Paulo: Leopardo Editora, 2010.
- CARVALHO, Horácio Martins de; STEDILE, João Pedro. Soberania alimentar. In: CALDART, Roseli (et. al.) Dicionário de Educação no Campo. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.
- GARCIA, Rosa Wanda Díez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr. Campinas, v.16, n.4, out./dez. 2003. p.483-492. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732003000400011](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000400011).
- BELTRÃO, CALDERAN. Sociologia do desenvolvimento. Rio de Janeiro: Globo, 1965.
- GIDDENS, Anthony. Sociologia. Porto Alegre: Editora Penso, 2012.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Física Geral			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Geimson Ayrcton dos Santos			

<b>EMENTA</b>
---------------

Aborda os assuntos referentes à Física Geral, percorrendo os tópicos básicos na Mecânica, Termodinâmica, Ondulatória e Óptica Geométrica. Discute de maneira sucinta tópicos de Mecânica como Atrito e Hidrostática, Energia e Conservação da Energia, assim como em Termodinâmica, aborda-se a noção de Temperatura e Calor e suas funcionalidades. Explora de maneira sucinta os tipos de fenômenos ondulatórios e ópticos necessários para o entendimento dos processos de manipulação de produtos para os processos de preparo de alimentos. Estuda as técnicas de análise de dados por meio de atividades experimentais.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de Física. 8.ed. LTC Editora S. A, 2009. 1 v.
- HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de Física. 8.ed. LTC Editora S. A, 2009. 2 v.
- HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de Física. 8.ed. LTC Editora S. A, 2009. 3 v.

**Complementar**

- TIPLER, P. A. Física. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. 1 v.
- TIPLER, P. A. Física. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. 2 v.
- TIPLER, P. A. Física. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. 3 v.
- DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BÔAS, N. V. Tópicos de Física. V 1. Saraiva; Edição: 21ª. 2012.
- DURAN, J. E. R. Biofísica: conceitos e aplicação. Editora Pearson. 2015. 2ª edição 410p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Química Analítica			
PRÉ-REQUISITO: Química Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2°
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): José Aurino Arruda Campos Filho			

EMENTA
--------

Erros e tratamento de dados analíticos. Algarismos Significativos. Análise gravimétrica aplicada aos alimentos. Equilíbrio ácido-base. Eletroquímica. Análise volumétrica aplicada aos alimentos.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. 8.ed. Rio de Janeiro: LTC – Livros Técnicos e Científicos, 2012.
- SKOOG, D. A.; WEST, D. M. Fundamentos de Química Analítica. 8.ed. São Paulo: Thomson Learning, 2006.
- BACCAN, N. et al. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3.ed. Campinas: Edgard Blücher, 2001.

Complementar

- HARRIS, D. C. Explorando a Química Analítica. 4.ed. Rio de Janeiro: LTC – Livros Técnicos e Científicos, 2011.
- VOGEL, A. Análise Química Qualitativa. 5.ed. São Paulo: Mestre Jou, 1981.
- BROWN, T. L.; LEMAY Jr, H. E. BURSTEN, R. E. Química: A Ciência Central. 9.ed. São Paulo: Pearson Education, 2006.
- MAHAN, B., MYERS, R. J. Química - Um Curso Universitário. 4. ed. Campinas: Edgard Blücher, 1993.
- VOGEL, M. J. K. Análise Química quantitativa. 6.ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2011.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Química Orgânica			
PRÉ-REQUISITO: Química Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2°
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Higo de Lima Bezerra Cavalcanti			

EMENTA
--------

Conceitos fundamentais da Química Orgânica. Funções orgânicas. Propriedades físicas dos compostos orgânicos. Isomeria geométrica e óptica de compostos orgânicos presentes em alimentos. Introdução ao laboratório de química orgânica.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- MCMURRY, J. Química Orgânica - Combo. Tradução da 7ª edição. Cengage Learning, 2011.
- SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. 10.ed. Rio de Janeiro: LTC - Livros Técnicos e Científicos, 2012. 1 v.
- VOLHARDT, P. K.; SHORE, N. E. Química Orgânica: Estrutura e Função. 6.ed. Porto Alegre: Bookman Editora, 2013.

Complementar

- SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. 10.ed. Rio de Janeiro: LTC - Livros Técnicos e Científicos, 2012. 2 v.
- CAREY, F. A. Química Orgânica. 7.ed. Bookman Companhia. Ed, 2011. 1v.
- CAREY, F. A. Química Orgânica. 7.ed. Bookman Companhia. Ed, 2011. 2v.
- BARBOSA, L. C. A. Introdução à Química Orgânica. 2.ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010.
- LAMPMAN, G. M.; PAVIA, D. L.; KRIZ, G. S.; ENGEL, R. G. Química Orgânica Experimental. Bookman Companhia Ed, 2009.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina	
IDENTIFICAÇÃO	
CAMPUS: Sousa	
CURSO: Tecnologia em Alimentos	
DISCIPLINA: Microbiologia I	
PRÉ-REQUISITO: Biologia Geral	
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]	SEMESTRE/ANO: 2º
CARGA HORÁRIA	
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -      EaD: -      EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A	
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R	
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Luís Gomes de Moura Neto	

EMENTA
--------

Morfologia, Fisiologia e Crescimento microbiano. Fundamentos da Microbiologia de Alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos. Controle do crescimento microbiano. Principais microrganismos na produção, deterioração de alimentos e na saúde pública.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
- JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 1 v.

Complementar

- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
- MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005.
- PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson, 1997. 2 v.
- SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.
- TORTORA, G. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Química de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Química Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2°
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Bruno Alexandre de Araújo Sousa			

EMENTA
--------

Estuda a estrutura e as propriedades físico-químicas da água, a atividade de água em alimentos e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Aborda a química dos carboidratos, aminoácidos e proteínas, lipídios, vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis, minerais, pigmentos naturais e artificiais, e aditivos adicionados aos alimentos. Compostos voláteis e não voláteis responsáveis pelo aroma e sabor. Efeito do processamento sobre os componentes dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. São Paulo: Blücher, 2007.

Complementar

- BOBBIO, Paulo A. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Varela, 1992.
- ARAUJO, Júlio M. A. Química dos alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2006.
- BALTES, Wemer. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2006.
- EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.
- FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.
- GONÇALVES, Édira C. B. de A. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 3 ed. São Paulo: Varela, 2012.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Introdução à Nutrição			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ticiania Leite Costa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estágios fisiológicos. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta. Alimentos funcionais. Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- DUARTE, L. J. V. Alimentos funcionais. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.
- SALGADO, J. M. A alimentação que previne doenças - do pré-escolar à adolescência. Editora Madras, 2004.
- SALGADO, J. M. A alimentação que previne doenças - do pré-natal ao 2º ano de vida do bebê. Editora Madras, 2003.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2010.

**Complementar**

- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GONÇALVES, E. C. B. A. Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição. São Paulo: Varela, 2006.
- PACHECCO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
- <http://www.periodicos.capes.gov.br>
- <http://www.scielo.org/>

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Introdução à Administração e Economia			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Marcelle Afonso Chaves Sodre			

<b>EMENTA</b>
---------------

Noções gerais de administração. Processo administrativo: planejamento, organização, direção e controle. Competências gerenciais clássicas e contemporâneas. Liderança e gestão de conflitos. Clima e cultura organizacional. Ferramentas administrativas. Negociação. Administração contemporânea. Noções gerais de economia. Micro e macroeconomia. Sistemas econômicos, agentes e organização econômica. Estruturas e abertura de mercado.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- ZUGMAN, Fábio. Administração para profissionais liberais. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
- CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 9.ed. Manole, 2014. 678p.
- TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

**Complementar**

- CHIAVENATO, Idalberto. Teoria geral da administração. 3 ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1987.
- MAIA, Jayme de M. Economia Internacional e Comércio Exterior, São Paulo: Atlas, 1999.
- TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.
- VASQUEZ, J. L. Comércio Exterior Brasileiro. São Paulo: Atlas, 2003.
- ROSSETI, J. P. Introdução à Economia. 18ª ed. São Paulo: Atlas, 2000.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Metodologia da Pesquisa Científica			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2°
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa			

EMENTA
--------

Noções sobre ciência e métodos científicos. Tipos de conhecimentos. Métodos e técnicas de pesquisa. Pesquisa e análise qualitativa e quantitativa. Tipos de trabalhos científicos. Pesquisa (conceitos, tipos, instrumentos). Ética e pesquisa. O projeto de pesquisa. Artigo científico. Normas da ABNT.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2016.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria; Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

Complementar

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 10520: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- CERVO, Amado Luiz; BERVIAN; Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria; Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão I			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 33H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira			

<b>EMENTA</b>
<p>Conceitos, legislação e diretrizes para as ações de extensão. Análise crítica da trajetória da extensão no Brasil. Modalidades de extensão. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Metodologias de diagnósticos, sistematização de experiências, projetos de extensão. Registro de atividades.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1991. 270 p.
- CERVO, Amado Luiz; BERVIAN; Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia Científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- BOAVENTURA, Edivaldo M. Como ordenar as ideias. 5.ed. São Paulo: Ática, 1997. 59 p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução N ° 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Bioquímica de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Química Orgânica			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Juliana Maria Guedes de Oliveira			

EMENTA
--------

Água nos alimentos. Reações de interesse em carboidratos, lipídios e proteínas. Transformações bioquímicas da matéria-prima alimentar, do processamento e da deterioração dos alimentos: carnes, peixes, vegetais e cereais. A importância bioquímica dos aditivos para os alimentos.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Complementar

- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- GONÇALVES, E. C. B. A. Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição. São Paulo: Varela, 2006.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Blücher, 2007.
- SILVA, D. J. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. Viçosa: UFV, 2002.
- THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2008.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Microbiologia II			
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia I			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 34H/R	PRÁTICA: 33H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Fundamentos de laboratório. Instrumental básico de microbiologia. Técnicas de assepsia e desinfecção por agentes químicos e físicos. Técnicas de semeadura e meios de cultura seletivos. Microrganismos contaminantes em alimentos e suas consequências. Mecanismos de patogenicidade microbiano. Técnicas de amostras.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
- PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 1 v.
- TORTORA, G. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Complementar

- OKURA, M. H.; RENDE, J. C. Microbiologia: roteiros de aulas práticas. Ribeirão Preto: Tecmedd, 2008.
- JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- MASSAGER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005.
- SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 6 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2000.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Princípios da Conservação de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia I			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Histórico e princípios gerais de conservação de alimentos. Métodos físicos (refrigeração, congelamento, calor, irradiação, desidratação e secagem), métodos químicos (conservação por aditivos, atmosferas modificada e controlada, adição de sal e açúcar) e métodos biológicos (fermentações). Métodos combinados e inovadores.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed. 2006.
- GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Nobel, 1986.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

Complementar

- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
- RIBEIRO, E. P; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I			
PRÉ-REQUISITO: Física Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Aborda a introdução às operações unitárias: Conceitos fundamentais. Balanços de massa e de energia em processos de alimentos. Reologia de produtos alimentícios. Escoamento de fluidos alimentícios em tubos. Bombeamento, agitação e mistura de fluidos alimentícios.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- FOUST, A. S.; WENZEL, L. A., CLUMP, C. W.; MAUS, L., ANDERSEN, L. B. Princípios das Operações Unitárias. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.
- TADINI, C. C.; TELIS, V. R. N.; MEIRELLES, A. J. A.; PESSOA FILHO, P. A. Operações unitárias na indústria de alimentos. 1ª edição. Editora LTC. 2015.

**Complementar**

- MATTOS, Edson Ezequiel de; FALCO, Reinaldo de. Bombas industriais. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 1998. xxii, 474 p.
- ARAUJO, Júlio M. A. Química de alimentos: teoria e técnica. 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011.
- EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
- HIMMELBLAU, David Mautner; RIGGS, James L. Engenharia química: princípios e cálculos. 7.ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2006.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Físico-Química			
PRÉ-REQUISITO: Química de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 36H/R	PRÁTICA: 14H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Higo de Lima Bezerra Cavalcanti			

EMENTA
--------

Termodinâmica. Soluções. Propriedades Coligativas. Dispersões Coloidais. Cinética Química.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- ATKINS, P. W.; PAULA, J. Físico-química. 9.ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2012. 1 v.
- ATKINS, P. W.; PAULA, J. Físico-química. 9.ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2012. 2 v.
- CHANG, R. Físico-Química para Ciências Químicas e Biológicas. 3.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill - Artmed, 2009. 1 v.

Complementar

- BALL, D. W. Físico-Química. 1.ed. Thomson Pioneira, 2005. 1 v.
- BALL, D. W. Físico-Química. 1.ed. Thomson Pioneira, 2005. 2 v.
- ATKINS, P., JONES, L. Princípios de Química. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.
- CASTELLAN, G.W, Fundamentos de Físico-Química. 1.ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 1995.
- RANGEL, N. R. Práticas de Físico-Química. 3.ed. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2006.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Estatística			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 35H/R	PRÁTICA: 15H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Joserlan Nonato Moreira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Estatística descritiva. Variáveis aleatórias discretas e contínuas. Distribuições de probabilidade. Correlação e dispersão. Teste de hipótese. Análise de variância. Testes de médias. Regressão linear simples.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- BANZATTO, D. A.; KRONKA, S. DO N. Experimentação agrícola. 4.ed. Jaboticabal, SP: FUNEP, 1995. 234p.
- COCHRAN, W. G. e COX, G. M. Designos experimentales. México: Editora Trilha. 1971, 661p
- FERREIRA, P. V. Estatística experimental aplicada a agronomia. 2.ed. EDUFAL, Maceió - AL. 1996. 604p.

Complementar

- BARROS, B de N. Como fazer experimentos. Porto Alegre: Bookman, 2010. 414p.
- CRUZ, R. Experimentos de Química. São Paulo: Livraria da Física, 2004.
- PIMENTEL GOMES F. Curso de estatística experimental, 14.ed. Piracicaba, SP: ESALQ, 2000. 477p.
- VIEIRA, S. E HOFFMANN, R. Estatística experimental. 1.ed. Atlas, 1989. 179 p.
- CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística - Princípios e Aplicações. Editora Artmed. 2003.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Segurança no Trabalho			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Kerolayne Santos Leite			

<b>EMENTA</b>
---------------

Princípios da Segurança no Trabalho. Posicionamento crítico e reflexivo do papel do indivíduo na conjuntura do desenvolvimento do trabalho em um ambiente saudável e seguro. Direitos do trabalhador (SESMT; CIPA; Legislação aplicada à Segurança no Trabalho). Condições exigidas para o cumprimento de suas obrigações. Prevenção e combate a acidentes de trabalho. Riscos Ambientais.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- MORAES, Márcia Vilma G. Doenças ocupacionais. São Paulo: Editora Iátria, 2010.
- SCALDELA, Aparecida V. et al. Manual Prático de saúde e segurança do trabalho. 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.
- PINHEIRO, Ana Karla da Silva; FRANÇA, Maria Beatriz Araújo. Ergonomia Aplicada à Anatomia e à Fisiologia do Trabalhador: Coleção Saúde e Segurança do Trabalhador. v. 2. Goiânia: AB editora, 2006.

Complementar

- ATLAS, Editora. Segurança e Medicina do Trabalho. 72 ed. São Paulo: Atlas, 2013.
- ARAÚJO, Wellington Tavares. Manual de segurança do trabalho. São Paulo: DCL, 2010.
- HIRATA, Mário Hiroyuki et al. Manual de biossegurança. 2. ed. Barueri: Manole, 2012.
- SEITO, Alexandre Itiu. et al. A segurança contra incêndios no Brasil. São Paulo: Editora Projeto, 2008.
- MATTOS, U. A. O., Higiene e Segurança do Trabalho. Editora Elsevier, 2011. 472p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Gestão Ambiental			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Fernanda Carolina Monteiro Ismael			

<b>EMENTA</b>
---------------

População e Meio ambiente; a crise ambiental e os agravos aos recursos naturais; desenvolvimento sustentável e bioética; teoria e estratégia do desenvolvimento sustentável; Zoneamento Ecológico – Econômico; avaliação de impacto ambiental (EIA/RIMA); Sistema de gestão ambiental: bases históricas e conceituais da Gestão Ambiental; Política e Gestão Ambiental; Ferramentas de Gestão Ambiental Empresarial; Normalização e a série ISO 14.000; Auditoria Ambiental. Direito Ambiental Aplicado.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- BERTOLINO, Marco Tulio. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia. 1 ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 158 p.
- SPAREMBERGER, R. F. L. AUGUSTIN, S. Direito ambiental e bioética: legislação, educação e cidadania. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004. 197 p.
- TACHIZAWA, T. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 442p.

**Complementar**

- BURSZTYN, M. A. A. Gestão ambiental: instrumentos e práticas. Brasília: IBAMA, 1994. 175 p.
- GRANZIEIRA, M. L. M. Direito Ambiental. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011. 808 p.
- LOUREIRO, C. F. B. (Org.). Educação ambiental, gestão pública, movimentos sociais e formação humana: uma abordagem emancipatória. São Carlos (SP): Rima, 2009.
- MARGULIS, S. et al. Meio ambiente: aspectos técnicos e econômicos. Brasília: IPEA, 1996.
- PIMENTA, H. C. D.; GOUVINHOS, R. P. Ferramentas de gestão ambiental: competitividade e sustentabilidade. Natal: CEFET/RN, 2008.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base:

Na Lei 9.795/04/1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

No Decreto N° 4281/2002, que regulamenta a Lei 9.795/04/1999.

Na Resolução CNE/CP N°2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Empreendedorismo			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Marcelle Afonso Chaves Sodré			

EMENTA
--------

Perspectivas das oportunidades de trabalho e da economia. Planejamento e gestão de carreira. Conceitos sobre empreendedorismo. Comportamento empreendedor. Ideias de negócios e identificação de oportunidades em empresas de base alimentícia. Formatos de negócios tradicionais e contemporâneos. Modelo de negócio: Canvas. Fontes de financiamento e investimentos.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. LTC, 5º Ed 2014.
- CHIAVENATO, I. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor - 4ª Ed. Editora Manole. 2012, 281 p.
- SALIM, César S. HOCHMAN, Nelson. RAMAL, Andrea C. RAMAL, Silvina A. Construindo planos de negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

Complementar

- MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. Introdução à administração: edição compacta. São Paulo: Atlas, 2006.
- DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. 14. ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.
- KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.
- SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 747 p.
- TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão II			
PRÉ-REQUISITO: Práticas Curriculares de Extensão I			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 33H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Luís Gomes de Moura Neto/ Kerolayne Santos Leite			

<b>EMENTA</b>
---------------

Planejamento, desenvolvimento, execução e conclusão de atividades de extensão relacionadas à área de Tecnologia em Alimentos. Interdisciplinaridade e integração curricular. Metodologias participativas de leitura de realidade local. Sistematização de experiências. Cultura alimentar e sociedade no território. Políticas públicas.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
- FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed. 2006.
- TACHIZAWA, T. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 442p.
- DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. LTC, 5º Ed 2014.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução N° 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 34H/R	PRÁTICA: 33H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Caracterização das espécies animais para corte. Estrutura do músculo. Tecido muscular, conectivo e ósseo. Contração muscular. Transformação do músculo em carne. Fenômenos *post-mortem*. Processamento tecnológico de carnes *in natura*. Operações para o preparo de carcaças, vísceras e cortes comerciais de animais de abate. Conservação da carne pelo frio artificial. Métodos de resfriamento e congelamento da carne. Instalações frigoríficas. Higiene dos estabelecimentos industriais para o processamento de carne. Produtos salgados, curados, defumados. Embutidos crus, cozidos, fermentados e emulsionados. Processamento tecnológico de subprodutos. Carne mecanicamente separada. Aditivos e conservantes. Importância tecnológica. Aspectos de legislação.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- TERRA, Nelcindo N. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.
- LAWRIE, Ralston Andrew. Ciência da carne. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384 p.
- SHIMOKOMAKI, Massami et al. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Varela, 2006. 236 p.

**Complementar**

- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. v. 1. 2. ed. Goiânia: UFG, 2006. 2 v.
- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. v. 2. 2 ed. Goiânia: UFG, 2006. 2 v.
- PRÄNDL, Oskar et al. Tecnologia e higiene de la carne. Zaragoza: Acribia, 1994. 854p.
- CONTRERAS CASTILHO, Carmen J. Qualidade da carne. 1 ed. São Paulo: livraria Varela, 2006.
- BROMBERG, R.; CIPOLLI, K. M. V. A. B.; MIYAGUSKU, L.; CONTRERAS CASTILLO, C. J. et al. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003. 181 p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Leite e Derivados			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 34H/R	PRÁTICA: 33H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ticiane Leite Costa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Considerações gerais sobre a indústria de laticínio. Composição química, propriedades físicas e sensoriais do leite. Síntese do leite na glândula mamária. Produção higiênica do leite. Recebimento do leite na plataforma da indústria. Tratamento e transformação do leite. Transformações bioquímicas envolvidas na obtenção de derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos. Processamento tecnológico de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de fabricação de manteiga. Tecnologia de fabricação de doces. Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes, utilizados em produtos derivados de leite. Higienização da indústria de laticínios.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- MARTINS, E. Manual técnico na arte e princípios da fabricação de queijos. Alto Pequiri: Campana, 2000.
- OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2010.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

**Complementar**

- CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS. Cursos de capacitação na área de laticínios. Viçosa: Centro de Produções Técnicas – CPT, 2015.
- MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, A. E. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite. Viçosa: Editora UFV, 2011
- KOBBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Pescado			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 30H/R	PRÁTICA: 20H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Juliana Maria Guedes de Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

O pescado como alimento. Características do Pescado. Estrutura muscular do pescado. Composição química do pescado. Alterações do pescado pós-morte. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Processamento tecnológico do pescado. Produtos salgados, curados e envasados. Subprodutos da indústria de pescado.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado. São Paulo: Atheneu, 2011.
- HALL, G. M. Tecnologia del procesado del pescado. Zaragoza, Espanha: Acribia Editorial. ISBN: 8420009385
- OETTERER, Marília. Industrialização do pescado cultivado. Guaíba, RS: Livraria Editora Agropecuária, 2002.

Complementar

- CONNELL, J. J.; HARDY, R. Avances en tecnología de los productos pesqueros. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1987.
- VIEIRA, R. H. S. F.; RODRIGUES, D. P.; BARRETO, N. S. E.; SOUSA, O. V.; TORRES, R. C. O.; RIBEIRO, R. V. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p. ISBN 858551972X.
- MATTHIENSEN, A.; MACIEL, E. S.; FURLAN, E. F.; ARRUDA, L. F.; SILVA, L. K. S. Qualidade e Processamento de Pescado. Filadélfia, EUA: Elsevier, 2014.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.
- RUITER, A. El pescado y los productos derivados de la pesca: composición, propiedades nutritivas y estabilidad. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1999.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Análise Físico-Química de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Química Analítica			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 25H/R	PRÁTICA: 25H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Bruno Alexandre de Araújo Sousa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceitos, classificação, importância da análise de alimentos. Noções de segurança no laboratório de análise de alimentos. Soluções padrões. Fraudes em Alimentos. Amostragem e preparo de amostras em análise de alimentos. Confiabilidade dos resultados. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas de alimentos: carboidratos, lipídios, proteínas, água, minerais, vitaminas, acidez titulável, pH. Densidade. Colorimetria. Refratometria. Espectrofotometria. Textura. Cromatografia. Qualidade e legislação para alimentos. Atividades em Laboratório.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- GONÇALVES, E. C. B. de A. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.
- CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. São Paulo: Unicamp, 1999.
- SILVA, D.J. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. Viçosa: UFV, 2002.

**Complementar**

- RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. São Paulo: Blucher, 2007.
- ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GOMES, José Carlos. Legislação de alimentos e bebidas. 3 ed. Viçosa: UFV, 2011.
- PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
- IAL - Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. /coordenadores: Zenebon, O., Pascuet N. S. e Tiglea. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.1020 p. (digital).

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Higiene e Legislação de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia II			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 38H/R	PRÁTICA: 12H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceitos de higiene alimentar e higiene industrial; contaminações em alimentos; os agentes e processos de limpeza e santificação industrial. Aplicação de Boas Práticas de Fabricação e sistema de Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle (APPCC). Edificações; controle Integrado de Pragas; legislações de interesse para a indústria e/ou processadores de alimentos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FARIAS, Roberto Maia. Manual de segurança na higiene e limpeza. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.
- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.
- ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Complementar

- GERMANO, Maria Izabel Simões. Treinamento de manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
- GOMES, José Carlos. Legislação de alimentos e bebidas. 3 ed. Viçosa: UFV, 2011.
- ASSIS, Luana de. Alimentos seguros. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.
- JUCENE, Clever. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
- RIEDEL, Guenther. Controle sanitário dos alimentos. São Paulo: 05 Atheneu, 2005.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Gestão da Qualidade			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa			

EMENTA
--------

Histórico da Gestão da Qualidade. Gestão da qualidade total. Modelos normalizados de Sistemas de gestão. Ferramentas de qualidade. Controle estatístico de qualidade.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- BALLESTERO-ALVAREZ, María Esmeralda. Gestão de qualidade, produção e operações. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- CARVALHO, Marly Monteiro de; PALADINI, Edson Pacheco. (coord.) Gestão da Qualidade: teoria e casos. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- PALADINI, Edson Pacheco. Avaliação estratégica da qualidade. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011.

Complementar

- ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- CECCHI, Heloisa Mascia. Fundamentos teóricos e práticas em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 2003.
- CHELSOM, John V.; PAYNE, A. C.; REAVIL, L. R. P. Gerenciamento: para engenheiros, cientistas e tecnólogos. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006.
- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da Qualidade: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II			
PRÉ-REQUISITO: Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Escoamento em meios porosos. Separações mecânicas. Operações de redução de tamanho. Transferência de calor por condução e convecção. Trocadores de calor. Evaporação.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- FOUST, A. S.; WENZEL, L. A., CLUMP, C. W.; MAUS, L., ANDERSEN, L. B. Princípios das Operações Unitárias, 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.
- MATTOS, E. E.; FALCO, R. Bombas industriais. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 1998. xxii, 474 p.

**Complementar**

- ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e técnica. 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011.
- HIMMELBLAU, D. M.; RIGGS, J. L. Engenharia química: princípios e cálculos. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2006.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
- BOTELHO, M. H. C.; BIFANO, H. M. Operação de caldeiras: gerenciamento, controle e manutenção. São Paulo: Blucher, 2011.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Fernanda Carolina Monteiro Ismael			

<b>EMENTA</b>
---------------

Origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos. Características e métodos de tratamento de águas residuais. Tratamento de resíduos da indústria de alimentos. Legislação ambiental. Noções de ecologia. Efeito da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- PHILIPPI JR, A. Saneamento, saúde e meio ambiente. São Paulo: Manole, 2006.
- BERTOLINO, M. T. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2012.
- SPADOTTO, C.; RIBEIRO, W. Gestão de Resíduos na Agricultura e Agroindústria. São Paulo: FEPAF, 2006.

**Complementar**

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE LIMPEZA PÚBLICA E RESÍDUOS ESPECIAIS - ABRELPE. Panorama dos resíduos sólidos no Brasil 2012. Disponível em: <http://www.abrelpe.org.br/Panorama/panorama2012.pdf>
- BARBOSA, R. P.; IBRAHIN, F. I. D. Resíduos Sólidos - Impactos, Manejo e Gestão Ambiental. Editora Erica. 2014
- BRASIL. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Presidência da República. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato20072010/2010/lei/l12305.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2010/lei/l12305.htm).
- BARROS, R. T. Elementos de gestão de resíduos sólidos. São Paulo: Tessitura, 2013.
- TACHIZAWA, T. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 442p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base:

Na Lei 9.795/04/1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

No Decreto Nº 4281/2002, que regulamenta a Lei 9.795/04/1999.

Na Resolução CNE/CP Nº2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão III			
PRÉ-REQUISITO: Práticas Curriculares de Extensão II			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 50H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa/ Bruno Alexandre de Araújo Sousa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Planejamento, desenvolvimento, execução e conclusão de atividades de extensão relacionadas à área de Tecnologia em Alimentos. Interdisciplinaridade e integração curricular. Metodologias participativas de leitura de realidade local. Sistematização de experiências. Cultura alimentar e sociedade no território. Políticas públicas.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- SHIMOKOMAKI, Massami et al. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Varela, 2006. 236 p.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado. São Paulo: Atheneu, 2011.
- FARIAS, Roberto Maia. Manual de segurança na higiene e limpeza. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução Nº 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Estatística			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 15H/R	PRÁTICA: 18H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Juliana Maria Guedes de Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais: a) métodos discriminativos, b) métodos descritivos, c) métodos afetivos. Análise estatística uni-variada (ANOVA). Seleção de provadores. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Princípios básicos sobre psicofísica: lei de Stevens e Threshold.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise Sensorial de Alimentos. 5. ed. Champagnat, 2013. 531 p.
- MINIM, Valéria Paula Rodrigues (ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores. 3 ed. Viçosa: UFV, 2013.
- PALERMO, Jane Rizzo. Análise Sensorial Fundamentos e Métodos. Atheneu, 2015. 170 p.
- ALMEIDA, T.C.A. et al. Avanços em análise sensorial. 1 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

**Complementar**

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]. Rio de Janeiro. RJ: ABNT, 1993. 2p.
- CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Imprensa Universitária, 1996.
- ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves. Análise Sensorial Descritiva Quantitativa: Estatística e Interpretação. UEPG, 2010. 90p.
- FARIA, E. V. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL, 2002.
- ALMEIDA, T.C.A. et al. Avanços em análise sensorial. 1 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Cereais e Panificação			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 30H/R	PRÁTICA: 37H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ana Carolina de Almeida Lins Moura			

<b>EMENTA</b>
---------------

Introdução a tecnologia dos principais cereais, produzidos no Brasil e no Mundo (arroz, milho, cevada, aveia, centeio e trigo). Tecnologia de amido e suas principais aplicações industriais. Tecnologia de trigo: produção, estrutura do grão, composição química, classificação, aplicações. Moagem industrial do trigo. Avaliação da qualidade da farinha de trigo (métodos/instrumentos) e obtenção de glúten. Uso de ingredientes e seu efeito nos produtos alimentícios. Tecnologia de Panificação: processo convencional (massa direta e esponja). Tecnologia de biscoitos, bolos e de massas alimentícias.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: SENAC, 2005.
- CAUVAIN, Stanley P. Tecnologia da panificação. Barueri: Manole, 2009.
- KALANTY, Michael. Como assar pães: as cinco famílias de pães. São Paulo: SENAC, 2012.

**Complementar**

- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
- LOPES, José Dermeval Saraiva. Curso profissional de panificação. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2007.
- HELSTOSKY, Carol. Pizza uma história global. São Paulo: Senac: 2012.
- BRETHERTON, Caroline. Pães e outras delícias: passo a passo. São Paulo: Publifolha, 2013.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 38H/R	PRÁTICA: 12H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Processamento de cervejas, vinhos e bebidas destiladas. Tecnologias de vinagres. Elaboração de refrigerantes. Envase de água mineral.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- VENTURINI FILHO, W. G. (Coordenador). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. v. 1. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.
- VENTURINI FILHO, W. G. (Coordenador). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. v. 2. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.
- BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 3. v.

**Complementar**

- EMBRAPA. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e Suco de Frutas/Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço de apoio às micro e pequenas Empresas. Brasília: EMBRAPA, Informação Tecnológica, 2003.
- EMBRAPA. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Processamento de uva – vinho tinto, grapa e vinagre/Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço de Apoio às micro e pequenas Empresas. Brasília: EMBRAPA: Informação Tecnológica, 2004.
- BRASIL. Secretaria de Educação. Cachaça = Cachaça. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.
- BRASIL. Secretaria de Educação. Café = coffee. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.
- VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Bebidas: tecnologia, química y microbiologia. Zaragoza, España: Editorial Acribia, 1997

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Vegetais			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 34H/R	PRÁTICA: 33H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Luís Gomes de Moura Neto			

<b>EMENTA</b>
---------------

Fisiologia de pós-colheita. Princípios e técnicas de conservação de pós-colheita de frutas e hortaliças. Produtos minimamente processados. Tecnologias de processamento de frutas e hortaliças: polpas, desidratados, cristalizados, vegetais fermentados e acidificados, compotas, geleias, doces em pasta. Fabricação de vinagre. Tecnologia de produção de açúcar a partir de cana-de-açúcar. Tecnologia de produção de óleos e gorduras. Controle de qualidade e legislação para frutas e hortaliças. Tratamento de resíduos e aproveitamento de subprodutos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, 602 p., 2a ed., 2006.
- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.

**Complementar**

- GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 2011.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
- KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Relações Humanas no Trabalho			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Maria Aparecida Alves Sobreira Carvalho			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceitos fundamentais, teorias, definições e classificação da ética e da ação moral e da trajetória das Relações Humanas, seu objeto de estudo e aspectos teóricos sobre o ser humano, bem como contribuições para a organização. Estudo da cultura e da diversidade cultural presentes nos grupos sociais. Estudo do comportamento humano, técnicas de intervenção, percepção e fatores que a influenciam. Apresentação de mecanismos de defesa inconscientes da mente, caracterização da personalidade e implicações nos relacionamentos interpessoais, no comportamento profissional, na empresa e no exercício do trabalho em equipe.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- BERGAMINI, C. W. Motivação nas organizações: nem todos fazem as mesmas coisas pelas mesmas razões. 7ª. ed. São Paulo: Atlas, 2018.
- CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 13ª ed. Petrópolis: Vozes, 2014.
- CAMILO, Juliana A. O.; FORTIM, Ivelise; AGUERRE, Pedro (Orgs.). Gestão de pessoas: práticas de gestão da diversidade nas organizações. São Paulo: Senac, 2019.
- OLIVEIRA, Iolanda de (org.). Relações raciais e educação: novos desafios. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.
- ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A. Comportamento Organizacional. 18ª ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall Brasil, 2020.
- WEIL, P.; TOMPAKOW, R. Relações Humanas na Família e no Trabalho. 57ª Vozes, 2013.

**Complementar**

- ANTUNES, Celso. Relações interpessoais e autoestima: a sala de aula como um espaço do crescimento integral. 10ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.
- BERGAMINI, C. W. Psicologia aplicada à administração de empresas: psicologia do comportamento organizacional. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2015.
- CORTELLA, M. S. A diversidade: aprendendo a ser humano. Rio de Janeiro: Littera, 2020.
- CORTELLA, M. S.; BARROS FILHO, C. de. Ética e vergonha na cara! São

Paulo: Papirus, 2014.

- FAGUNDES, Márcia Botelho. Aprendendo valores éticos. 4ª. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.
- JARDIM, Denise Fagundes; LÓPEZ, Laura Cecília (orgs.) Políticas da diversidade: (in)visibilidades, pluralidade e cidadania em uma perspectiva antropológica. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.
- MCSHANE, Steven; VON GLINOW, Mary. Comportamento organizacional. 6ª. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.
- PICHON-RIVIÈRE, E. O processo grupal. São Paulo: Martins Fontes, 2009.
- RONCHI, Carlos César *et. al.* Resiliência e trabalho: o comportamento de multiprofissionais na sociedade contemporânea. Curitiba: Juruá, 2019.
- ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A. Fundamentos do Comportamento Organizacional. 12ª ed. Porto Alegre: Pearson, 2014.
- WOODMAN, Marion. O vício da perfeição: compreendendo a relação entre distúrbios alimentares e desenvolvimento psíquico. São Paulo: Summus. 2002.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Embalagem para Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ana Carolina de Almeida Lins Moura			

<b>EMENTA</b>
---------------

Introdução (histórico, conceitos e funções). Embalagens: plásticas, metálicas e celulósicas. Recipientes de vidro. Embalagens de distribuição. Estabilidade de alimentos. Máquinas e equipamentos. Controle de Qualidade. Planejamento e legislação. Novas Tecnologias.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- CARVALHO, M. A. Engenharia de embalagens. São Paulo: Novatec, 2008.
- CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. Embalagens para a Indústria Alimentar. Instituto Piaget, 2003. 610 p.
- TWEDE, D.; GODDARD, R. Materiais para embalagens. São Paulo: Blucher, 2010.

**Complementar**

- FARIA, J. A. Manual de aulas práticas de embalagens. Campinas: Unicamp/FEA, 2001.
- JORGE, N. Embalagens para alimentos. São Paulo: Cultura Acadêmica da Universidade Estadual Paulista, 2013. 194p.
- LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: EMBRAPA, 2009.
- ORTIZ, S. A. Manual de legislação de embalagens para alimentos no Brasil. Campinas: ITAL, Divisão de Engenharia e Planejamento, Seção de Embalagem e Acondicionamento, 1980. 402p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Elaboração de Projetos Industriais			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Kerolayne Santos Leite			

<b>EMENTA</b>
---------------

Introdução à Elaboração de Projetos Agroindustriais. Análise de mercado. Escolha de um processo industrial. Engenharia do projeto. Tamanho e localização do projeto. Estudo do arranjo físico. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Estimativa do investimento, do custo e análise econômica. Elaboração e apresentação de um projeto de indústria de alimentos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CARDOSO, S. Elaboração e avaliação de projetos para indústrias. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011.
- PIMENTEL, A. Gerência de projetos. São Paulo: Digerati Books, 2008.
- WOILER, S. E.; MATHIAS, W. F. Projetos: planejamento, elaboração e análise. São Paulo: Atlas, 2002.

Complementar

- BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. Gestão de qualidade, produção e operações. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- PALADINI, E. P. Gestão da Qualidade. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- ROZENFELD, H. et al. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006.
- TEIXEIRA, S.; MILOT, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
- IANNINI, P. P. Chefia e liderança: capacidade gerencial. 1ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil Editora. 2000.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Instalações Industriais			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

EMENTA
--------

Noções de desenho técnico de tubulações. Projeto de instalação. Layout. Materiais e suas aplicações. Dimensionamento de elementos e tubulações. Acessórios de tubulações. Válvulas, purgadores, filtros, conexões e suportes. Geração e distribuição de vapor. Sinalização, proteção e controle.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- MACINTYRE, A. J. Instalações Hidráulicas prediais e Industriais. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1996.
- MACINTYRE, A. J. Equipamentos Industriais e de Processos. Livros Técnicos e Científicos. Rio de Janeiro: LTC, 2000.
- SIEMENS, A. G. Instrumentação industrial. São Paulo: Ed. Edgard Blücher, 1976.

Complementar

- CARVALHO, B. A. Higiene das construções. Rio de Janeiro: LTC, 1956.
- TELLES, P. C. S.; Tubulações Industriais: materiais, projeto, montagem. 10. ed., ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.
- MAMEDE FILHO, J. Instalações elétricas indústrias. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.
- MATTOS, E. E.; FALCO, R. Bombas industriais. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 1998. xxii, 474 p.
- STOECKER, W. F. Refrigeração industrial. São Paulo: Blusher, 2002.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão IV			
PRÉ-REQUISITO: Práticas Curriculares de Extensão III			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 50H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira/ Lucélia Kátia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Planejamento, desenvolvimento, execução e conclusão de atividades de extensão relacionadas à área de Tecnologia em Alimentos. Interdisciplinaridade e integração curricular. Metodologias participativas de leitura de realidade local. Sistematização de experiências. Cultura alimentar e sociedade no território. Políticas públicas.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- CAUVAIN, Stanley P. Tecnologia da panificação. Barueri: Manole, 2009.
- BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 3. v.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, 602 p., 2a ed., 2006.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução N° 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.



Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão V			
PRÉ-REQUISITO: Práticas Curriculares de Extensão IV			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 6°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 83H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 5H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 83H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ana Carolina Almeida Lins Moura/ Ticiania Leite Costa/ Juliana Maria Guedes de Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Organização de evento, para apresentação à comunidade acadêmica e externa, dos resultados das ações desenvolvidas nos componentes curriculares de extensão, ofertados nos semestres anteriores. Interdisciplinaridade e integração curricular. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

**Complementar**

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A. Comportamento Organizacional. 18ª ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall Brasil, 2020.
- CAMILO, Juliana A. O.; FORTIM, Ivelise; AGUERRE, Pedro (Orgs.). Gestão de pessoas: práticas de gestão da diversidade nas organizações. São Paulo: Senac, 2019.
- JARDIM, Denise Fagundes; LÓPEZ, Laura Cecília (orgs.) Políticas da diversidade: (in)visibilidades, pluralidade e cidadania em uma perspectiva antropológica. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução N° 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Libras			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 6°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Daniele Amanda Costa de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceito de Libras. Fundamentos históricos da educação de surdos. Legislação específica. Aspectos Linguísticos da Libras, Escrita de Língua de Sinais.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- BOTELHO, P. Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos. Belo Horizonte: Autêntica, 1998. ISBN: 8586583200.
- CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira. Vol. I: sinais de A a L. 3. ed. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2001. ISBN: 8531406692.
- FELIPE, T. LIBRAS em contexto: curso básico (livro do estudante). 8. ed. Rio de Janeiro: WalPrint, 2007. ISBN: 8599091018.

**Complementar**

- BRASIL. Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 25 dez 2002. p. 23.
- BRASIL. Decreto-lei nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 23 dez 2005. p. 28.
- DICIONÁRIO DE LIBRAS. Disponível em: <www.dicionariolibras.com.br>.
- FEDERAÇÃO NACIONAL DE EDUCAÇÃO E INTEGRAÇÃO DOS SURDOS - FENEIS. Disponível em: <http://www.feneis.org.br/page/index.asp>.
- GRUPO DE ESTUDOS SURDOS - GES. Disponível em: <www.ges.ced.ufsc.br>. Acesso em: 15 fev. 2015.
- LODI, A.; HARRISON, K.; CAMPOS, S.; TESKE, O. Letramento e minorias. 5. ed. Porto Alegre: Mediação, 2013. ISBN: 9788587063649.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base:

No Decreto N° 5626/2005, que regulamenta a Lei N° 10.436/2002 e o ART. 18 da Lei 10.098/200. Inclusão de Libras como componente curricular.

Na Instrução Normativa no 02/2016-PRE, DE 29 de novembro de 2016.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Toxicologia de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Histórico. Conceitos gerais de toxicologia (Toxicologia, agente tóxico, droga, fármacos, veneno, xenobiótico, intoxicação, toxicidade e risco). Classificação da toxicologia e áreas de atuação. Toxicologia de alimentos e efeitos. Toxinas naturais em alimentos de origem animal, vegetal, micotoxinas e toxinas de origem bacteriana. Pesticidas e resíduos tóxicos gerados durante o processamento de alimentos. Mutagênese e carcinogênese. Metais tóxicos. Interação entre embalagens e alimentos. Análises para determinação de micotoxinas.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- SHIBAMOTO, T; BJELDANES, L. F. Introdução à toxicologia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
- OLIVEIRA, F. A.; OLIVEIRA, F. C. Toxicologia Experimental de Alimentos. 1. ed. Porto Alegre: Sulina, 2010.
- SEIZI, O.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. Fundamentos de Toxicologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

Complementar

- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
- ESKIN, M. Bioquímica de Alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Desenvolvimento de Novos Produtos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira/Kerolayne Santos Leite			

<b>EMENTA</b>
---------------

Importância e fatores que norteiam o desenvolvimento de novos produtos. Categoria de novos produtos. Etapas e princípios para o desenvolvimento de novos produtos na indústria de alimentos. Legislação e procedimentos para o registro de um novo produto. Apresentação da proposta de um novo produto ou de um produto tradicional com uma técnica nova. Estratégia de marketing: produto, preço, logística e vendas. Comportamento, processo de compra e adoção de novos produtos pelos consumidores. Parecer da viabilidade de implementação efetiva da proposta. Ciclo de vida de produtos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- BAXTER, M. Projeto de produto: guia prático para o design de novos produtos. 3.ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2011. 342p.
- MACHADO, M. C.; TOLEDO, N. N. Gestão do processo de desenvolvimento de produtos: uma abordagem baseada na criação de valor. São Paulo: Atlas, 2008. 147 p.
- ROZENFELD, H.; FORCELINNI, F.A.; AMARAL, D.C.; TOLEDO, J.C.de; SILVA, S.L.; ALLIPRANDINI, D.H.; SCALICE, R.K. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006. 542p.

**Complementar**

- BARBOSA FILHO, A. N. Projeto e desenvolvimento de produtos. São Paulo: Atlas, 2009. 181p.
- PLATT, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2015. p.337- 354.
- MIGUEL, P. A. C. Implementação do QFD para o desenvolvimento de novos produtos. São Paulo: Atlas, 2008. 170p.
- PAHL, G.; BEITZ, W.; FELDHUSEN, J.; GROTE, K.H. Projeto na engenharia: fundamentos do desenvolvimento eficaz de produtos: métodos e aplicações. 6. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2005. 411p.
- RAZZOLINI FILHO, E. Gerência de Produtos para Gestão Comercial: um enfoque prático. Curitiba: Editora Intersaberes, 2012.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Rotulagem de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Juliana Maria Guedes de Oliveira			

<b>EMENTA</b>
Legislações sobre rotulagem dos alimentos (Anvisa, MAPA, INMETRO). Informações obrigatórias nos rótulos. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos. Cálculos nutricionais. Rotulagem nutricional complementar de alimentos.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>

#### Básica

- MAGALHÃES, Simone. Rotulagem Nutricional Frontal dos Alimentos Industrializados: política pública fundamentada no direito básico do consumidor à informação clara e adequada. Editora Dialética, 2020.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. 7.ed. Editora Manole, 2021.
- RDC 259/02 – Regulamento Técnico Sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259\\_20\\_09\\_2002.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html)
- RDC 429/2020 – Dispõe sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>
- IN 75/2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>

#### Complementar

- Decreto – lei 986/1969 – Institui normas básicas sobre alimentos. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/decreto-lei-no-986-de-21-de-outubro-de-1969.pdf/view>
- Decreto 9013/17 – Regulamento da inspeção industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698)
- IN 22/05 – Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. [http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-22\\_2005.pdf](http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-22_2005.pdf)
- IN 67/20 – Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-67-de-14->

de-dezembro-de-2020-294301069

- RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.
- Lei 10.647/2003 – Glúten. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/lei-no-10-674-de-16-de-maio-de-2003.pdf>
- RDC 136/2017 – Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794620/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-136-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794494](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794620/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-136-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794494)
- RDC 135/2017 – Dispõe sobre alimentos para dietas com restrição de lactose. [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794561/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-135-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794490](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794561/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-135-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794490)
- RDC 26/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026\\_26\\_06\\_2015.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf)
- RDC 19/2010 - Dispõe sobre a obrigatoriedade das empresas informarem à ANVISA a quantidade de fenilalanina, proteína e umidade de alimentos, para elaboração de tabela do conteúdo de fenilalanina em alimentos, assim como disponibilizar as informações nos sítios eletrônicos das empresas ou serviço de atendimento ao consumidor (SAC). [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0019\\_05\\_05\\_2010.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0019_05_05_2010.html)
- Decreto 4680/2003 do MAPA: Transgênicos. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/decreto-no-4-680-de-24-de-abril-de-2003.pdf>
- Portaria 2658/03 do Ministério da justiça: Emprego do símbolo transgênico. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/portaria-no-2-658-de-22-de-dezembro-de-2003.pdf>
- Portaria 398/99: Comprovação de propriedades funcionais. [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/1999/prt0398\\_30\\_04\\_1999.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/1999/prt0398_30_04_1999.html)
- RDC 493/2021. Classificação e identificação de integral. <https://portal.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-493-de-15-de-abril-de-2021-315225504>
- Portaria INMETRO 249/2021: Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC002775.pdf>

#### OBSERVAÇÕES

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Alimentos Funcionais			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Alimentos funcionais: definição, fontes, legislação e benefícios à saúde. Principais grupos de alimentos funcionais. Prebióticos e probióticos. Fibras alimentares. Vitaminas, antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos fenólicos. Carotenoides. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- COSTA N. M. B.; ROSA C. O. B. Alimentos Funcionais - Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016, 504 p.
- DUARTE, L. J. V. Alimentos funcionais. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.
- OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Complementar**

- PIMENTEL, C. V. M. B; ELIAS, M. F., PHILLIPPI, S. T. Alimentos funcionais e compostos bioativos, 1. ed. Barueri [SP]: Manole, 2019.
- SALGADO, J. Alimentos funcionais. 1. ed. São Paulo. Oficina de Textos, 2017.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 16, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos e ou Novos Ingredientes. Brasília, 1999.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 17, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Brasília, 1999.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 18, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos. Brasília, 1999.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 19, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimento com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem. Brasília, 1999. Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas - Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Atualizado em julho/2008. Demais artigos selecionados de revistas indexadas.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Biotecnologia Aplicada à Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Luís Gomes de Moura Neto			

EMENTA
--------

Tópicos especiais em genética e biotecnologia molecular. Emprego dos microrganismos nos processos de biotransformação e bioconversão de alimentos. Biossegurança de alimentos derivados da biotecnologia. Produção de enzimas de interesse para a agroindústria de alimentos e sua utilização. Potencial oferecido pela biotecnologia para a agroindústria.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A. (coord). Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v. 4, 523p
- JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 332 p.
- PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 1 v.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Complementar

- BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 3. v.
- RESENDE, R. R. Biotecnologia Aplicada à Agroindústria: fundamentos e aplicações – v.4 / organizado por Rodrigo Ribeiro Resende; colaboração de Carlos Ricardo Soccol e Luiz Renato de França. – São Paulo: Blucher, 2016.
- LIMA, U. A. et al. Biotecnologia industrial. São Paulo: Edgard Blücher, v.1-4, 2001.
- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.

OBSERVAÇÕES
-------------



Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Ovos e Mel			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 23H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceituação e importância do ovo como alimento. Qualidade de ovos in natura. Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização. Conceituação e importância dos produtos apícolas: pólen, própolis, geleia real e mel como alimentos. Tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e dos demais produtos apícolas. Regulamentação legal para produção e comercialização.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- KOBLOITZ, M. G. B. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. Guanabara Koogan; 1ª ed. 2011. 320p.
- MANO, S.B. et al. Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados. Niterói: UFF, 2006, 103p
- ORDÓÑEZ, J. A. Componentes dos Alimentos e Processos – Alimentos de Origem Animal. 1. ed. Editora: Artmed, 2005. Vol. 2.

**Complementar**

- BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Portaria nº 01 de 21/02/90. Aprova as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. D.O.U., Brasília, 06/03/90
- BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 20 DE OUTUBRO DE 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel, conforme o Anexo a esta Instrução Normativa. D.O.U., Brasília, 23/10/2000.
- LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. Editora Blucher. 1º ed. 2010. 420p.
- ORDÓÑEZ, J. A. Componentes dos Alimentos e Processos - Componentes dos alimentos e processos. 1. ed. Editora: Artmed, 2005. Vol. 1.
- WIESE, H. Nova apicultura. Agrolivros. 10ª ed. 2020. 544p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Cana-de-açúcar e Derivados			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 23H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

História da matéria-prima: cana de açúcar. Tecnologia da produção de açúcar cristal, açúcar mascavo, rapadura, aguardente. Análises laboratoriais aplicadas em produtos derivados da cana de açúcar.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

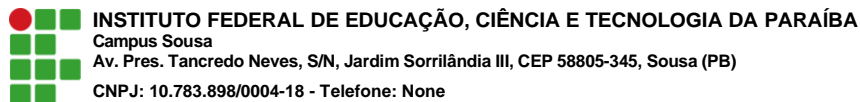
Básica

- VENTURINI FILHO, W. G. (Coordenador). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. v. 1. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.
- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, 602 p., 2a ed., 2006.
- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.

Complementar

- PAYNE, J. H. Operações unitária na produção de açúcar de cana. São Paulo: Nobel, 2007. 248 p.
- LOPES, C. H. Tecnologia de produção de açúcar de cana. São Carlos: Edufscar, 2011. 183 p. MACHADO, S. S. Tecnologia de fabricação do açúcar. Inhumas: IFG, 2012. 56 p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



## Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

### PPC - Versão corrigida 2

**Assunto:** PPC - Versão corrigida 2  
**Assinado por:** Juliana Guedes  
**Tipo do Documento:** Plano  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Ostensivo (Público)  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

**Documento assinado eletronicamente por:**

- Juliana Maria Guedes de Oliveira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/11/2022 16:06:11.

Este documento foi armazenado no SUAP em 01/11/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 661907  
**Código de Autenticação:** 91bea1fe75

