

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
NOME: PRÁTICAS INDUSTRIAIS I	
CURSO: TÉCNICO EM QUÍMICA (INTEGRADO)	
NÍVEL: 2º SÉRIE	
CARGA HORÁRIA: 33 HORAS	
DOCENTE: LIZ JULLY HILUEY CORREIA GALDINO.	
EMENTA	
Introdução à indústria de alimentos e bebidas. Noções gerais sobre os princípios da conservação de alimentos. Tecnologias de produção e processamento industrial de alimentos e bebidas. Legislações correlacionadas: Padrões de Identidade e Qualidade - PIQ's. Controle de qualidade e segurança dos produtos: da produção ao consumo final. Materiais de embalagem. Armazenamento. Geração de resíduos sólidos, líquidos e gasosos.	
OBJETIVOS DE ENSINO	
GERAL Fomentar competências e habilidades necessárias ao desenvolvimento de atividades em todas as áreas que envolvem a produção e o processamento industrial de alimentos e bebidas ESPECÍFICOS ☐ Entender o papel da indústria e da tecnologia na indústria de alimentos e bebidas; ☐ Compreender e aplicar as teorias que envolvem os princípios da conservação de alimentos e as tecnologias de produção e processamento industrial; ☐ Monitorar e controlar os processos de produção; ☐ Monitorar a qualidade da matérias-prima e insumos, do produto durante as etapas de produção, e do produto acabado; ☐ Compreender a função e conhecer os tipos de embalagens; ☐ Conduzir corretamente o armazenamento de produtos perecíveis e não perecíveis; ☐ Contribuir no gerenciamento dos resíduos industriais; ☐ Entender o papel da indústria e da tecnologia na indústria de alimentos e bebidas; ☐ Entender o papel da indústria e da tecnologia na indústria de alimentos e bebidas; ☐ Conhecer e identificar in loco alguns dos processos industriais de produção e processamento de alimentos e bebidas.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
☐ Indústria de alimentos e bebidas ➤ Definições, objetivos, tipos e tendências ➤ Tecnologias aplicadas: conceitos, tipos e funções ☐ Teoria que envolve a tecnologia de produção e processamento de alimentos e bebidas ➤ Definições e objetivos ➤ Tipos e principais aplicações na indústria ➤ Matéria-prima e insumos - classificação quanto à origem e estabilidade ☐ Tecnologias de processamento e conservação de alimentos ➤ Noções sobre métodos físicos, químicos e biológicos ➤ Equipamentos e efeitos nos alimentos ☐ Embalagens de alimentos e bebidas ➤ Tipos de materiais, benefícios e aplicações ☐ Armazenamento de produtos acabados ➤ Tipos e condições de armazenamento ☐ Processamento industrial ➤ Etapas do processo - fluxograma; descrição; identificação das correntes de entrada e saída de matéria-prima, insumos, produto acabado e resíduos. ➤ Controle analítico ➤ Produtos e etapas do processo ➤ Legislações correlacionadas	

➤ Resíduos gerados no processo ➤ Tipos, classificação, formas de tratamento e/ou aproveitamento ❑ Visitas técnicas à indústrias do setor
METODOLOGIA DE ENSINO
❑ Aula expositiva-dialogada; ❑ Debates, seminários, atividades de pesquisa (individual e/ou grupo); ❑ Atividades interdisciplinares; ❑ Uso de suportes impressos e online; ❑ Uso dos Objetos Digitais de Aprendizagem (ODA) - atividades, vídeos, artigos científicos, etc.); ❑ Visitas técnicas; ❑ Uso dos laboratórios de informática e de química.
AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
❑ A avaliação será contínua ao longo de todo o período letivo, por meio da aplicação de diversos métodos e instrumentos de avaliação, dentre eles: participação nas aulas expositivas-dialogadas, exercícios, trabalhos individuais e/ou em grupo, seminários, estudos dirigidos, projetos interdisciplinares, relatórios técnico-científicos das visitas técnicas e/ou aulas práticas, provas individuais e/ou práticas. A composição da nota final seguirá os critérios institucionais vigentes, assegurando o equilíbrio entre os aspectos teóricos, práticos e atitudinais.
RECURSOS DIDÁTICOS
❑ Quadro branco e pincel; ❑ Projetor multimídia, notebook, internet; ❑ Textos didáticos e científicos, revistas, periódicos online; ❑ Manuais específicos; ❑ Equipamentos básicos do laboratório de informática; ❑ Visitas técnicas às indústrias da região.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Básica ❑ GAVA, A. J. <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. ISBN 9788521313823. ❑ ORDOÑEZ, J. A. <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1. ISBN 9788536304366. ❑ ORDOÑEZ, J. A. <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. 294 p. v. 2. ISBN 9788536304311. ❑ OETTERER, M. <i>et al.</i> Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p. ISBN 852041978X. Complementar ❑ BARBOSA, G. P. Operações da indústria química: princípios, processos e aplicações. São Paulo: Érica, 2015. 143 p. ISBN 978-85-365-1183-2. ❑ FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2006. ISBN 978-85-363-0652-0 ❑ MATTA, V. M. da et al. Polpa de fruta congelada: Coleção Agroindústria Familiar. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 35 p. ISBN 8573832886. ❑ MATOS, S. P. de. Operações unitárias: fundamentos, transformações e aplicações dos fenômenos físicos e químicos. São Paulo: Érica, 2015. 160 p. ISBN 978-85-365-1083-5. ❑ UFPA, Universidade Federal do Pará. Operação Unitárias Indústria de Alimentos. Disponível em: https://ppgcta.propesp.ufpa.br/ARQUIVOS/documentos/Opera%C3%A7%C3%B5es%20unit%C3%A1rias%20no%20processamento%20de%20alimentos.pdf. Acesso em: 27 de fev. 2024.

- ❑ TADINI, C. C.; TELIS, V. R. N.; MEIRELLES, A. J. A.; PESSOA FILHO, P. A. **Operações unitárias na indústria de alimentos.** 1ª ed. Editora LTC. 2015. ISBN 978-85-216-3032-6