



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL SUL RIO-GRANDENSE - IFSUL
CAMPUS PELOTAS – VISCONDE DA GRAÇA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO PROEJA/FIC ENSINO FUNDAMENTAL
EM ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**

PELOTAS, 2023/1

1.DADOS DA INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL PELO CURSO	
1.1. DO IFSUL	
1.1.1.	IFSUL Campus Pelotas Visconde da Graça.
1.1.2.	Endereço: Av. Ildelfonso Simões Lopes, 2791 - Bairro Arco-Íris.
1.1.3.	Cidade/UF/CEP: Pelotas/RS - CEP 96.060-29.
1.1.4.	Telefone: (53) 33095550.
1.1.5.	Site do Campus: http://cavg.ifsul.edu.br/ .
1.2. DO CURSO	
1.2.1.	Nome do Curso: Elaboração e Processamento de Alimentos
1.2.2.	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia
1.2.3.	Modalidade de oferta: Ensino de Jovens e Adultos nível fundamental. O curso respeita o semestre letivo do ensino municipal, sendo composto por quatro disciplinas de formação técnica. As disciplinas serão ofertadas simultaneamente no turno da noite, por seis semanas cada, sendo de forma presencial (24 horas) e com atividades a distância (26 horas) totalizando 50 horas por disciplina e 200 horas de curso.
1.2.4.	Duração: Primeiro Semestre letivo do ano de 2022
1.2.5.	Escolaridade mínima: O curso, como é voltado para as séries finais do Ensino Fundamental, é ofertado para alunos das etapas finais do ensino fundamental, envolvidos em ensino de EJA, com idade mínima de 15 anos.
1.3. DO (S) RESPONSÁVEL (IS) PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO:	
Prof. Marisa Ferreira karow Prof. Jaqueline Guimaraes Camargo Silveira	
1.3.1. Do Coordenador Geral no Campus do IFSul	
1.3.1.1. Nome: Marisa Ferreira karow.	
1.3.1.2. Reitoria/Campus/setor de lotação: Campus Pelotas Visconde da Graça/CoAgro.	1.3.1.3. Cargo/Função e Siape: Técnico em laboratório area de Alimentos/Laticínios, 1896615.
1.3.1.4. Identidade: 5038068796 SSP/RS.	1.3.1.5. Telefone(s)/DDD: (53) 981057212.
1.3.1.6. E-mail: marisakarow@ifsul.edu.br	
1.3.2. Do Coordenador Geral no Município:	
1.3.2.1. Nome: Jaqueline Guimaraes Camargo Silveira	
1.3.2.2. Setor em que está locado: Secretaria Municipal de Educação. 1047668601	1.3.2.3. Cargo/Função: Coordenadora Pedagógica
1.3.2.4. Identidade: 53981089596	1.3.2.5. Telefone: (53) 981089596
1.3.2.6. E-mail: jaqueline.smedpel@gmail.com	

1.3.3. Dos Professores Conteudistas do Curso:		
1.3.3.1. Nome: Naciele Marini		
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Pelotas – Visconde da Graça/CoAgro.	Cargo/Função e Siape: Técnico em Alimentos e Laticínios/ Coordenação CoAgro/1379953	
Identidade: 8066782957.	Telefone: (53) 981348827.	
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Frutas e Hortaliças (50h) e em paralelo Tecnologia da Panificação (30h)		
1.3.3.2. Nome: Alice Bierhals Bausch		
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Pelotas – Visconde da Graça/CoAgro.	Cargo/Função e Siape: Técnico em Laboratorio area de Alimentos/Laticinios, 1899100.	
Identidade: 5083759166.	Telefone: (53) 9844088205.	
Disciplina que lecionará: Tecnologia da Panificação (50h) e em paralelo Tecnologia de Frutas e Hortaliças (50h).		
1.3.3.3. Nome: Cláudio Rafael Kuhn		
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Pelotas/Diren/Curso de Química	Cargo/Função e Siape: Professor EBTT 1520675.	
Identidade: 9058012056.	Telefone: (53) 981559777.	
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Carnes e embutidos (50h) e em paralelo Tecnologia de Leite e derivados (50h).		
1.3.3.4. Nome: Naciele Marini		
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Pelotas – Visconde da Graça/CoAgro	Cargo/Função e Siape: Técnico em Alimentos e Laticínios/1379953	
Identidade: 8066782957.	Telefone: (53) 981348827.	
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Leite e derivados (50h) e em paralelo Tecnologia de Carnes e embutidos(50h).		
1.4.DA PARCERIA		
1.4.1.1. Instituição: Prefeitura Municipal de Pelotas.		
1.4.1.2. Natureza Jurídica: Administração Pública Municipal..	1.4.1.3. Esfera Administrativa: Municipal.	
1.4.1.4. CNPJ: 87455537/0001-57		
1.4.1.5. Endereço: Pedro Osório 101.		
1.4.1.6. Bairro: centro.	1.4.1.7. Cidade/UF: Pelotas/RS	1.4.1.8. CEP: 960156.010

1.4.1.9. Telefone: (53) 32842600.	1.4.1.10. Site: www.pelotas.com.br.	1.4.1.11. E-mail:
1.4.1.12. Responsável: Jaqueline Guimarães Camargo Silveira		1.4.1.13. E-mail do Responsável: Jaqueline.smedpel@gmail.com

2.IDENTIFICAÇÃO DO CURSO
2.1.DADOS DO CURSO
2.1.1. Local (is) do curso: - Instituto Federal Sul-rio-grandense Câmpus Pelotas-Visconde da Graça Av. Engenheiro Ildefonso Simões Lopes, 2791 - Três Vendas, Pelotas - RS, 96060-290 Fone: (53) 3309-5550
2.1.2. Horário/forma de realização do Curso: 4 horas semanais presencias (teórico-prática) nas quartas-feiras no turno da noite a partir das 18:00hs, durante 20 semanas e atividades assíncronas para serem desenvolvidas ao longo da semana , totalizando 200 horas.
2.1.3. Número Mínimo de Vagas do Curso: 25 vagas
2.1.4. Número Máximo de Vagas do Curso: 50 vagas
2.1.5. Formas de Acesso ao Curso: O Processo Seletivo acontecerá junto aos estudantes ativos da EJA Ensino Fundamental das Instituições de Ensino parceiras do Campus na organização e oferta do curso. Caso o número de interessados seja maior que o número de vagas disponibilizadas, o processo seletivo dar-se-á por meio de seleção específica da seguinte forma: ordem da inscrição e de acordo com as etapas, primeiro sendo ofertada para as últimas etapas e, não sendo preenchido o número de vagas, serão ofertadas para as etapas seguintes.
2.1.6. Requisitos de Acesso ao Processo Seletivo: O Processo Seletivo, caso necessário, acontecerá junto aos estudantes da EJA Ensino Fundamental das instituições parceiras do IFSul Campus Pelotas – Visconde da Graça na oferta deste curso. Estes estudantes devem se enquadrar nas seguintes condições: <ul style="list-style-type: none"> • ter idade mínima de 15 anos; • estar regularmente inscrito nas etapas finais do ensino fundamentais da EJA ensino fundamental
2.1.7. Perfil Profissional do Egresso: O profissional estará apto, após a conclusão do curso, a realizar atividades de Auxílio na elaboração e processamento de alimentos de origem animal e vegetal, bem como na área de panificação.
2.1.8. Periodicidade da Oferta:

O curso será desenvolvido em 05 meses ao longo de 2022, seguindo o calendário da Secretaria Municipal de Educação. Não estão previstas, a princípio, novas ofertas após a execução do curso. Porém, havendo necessidade e/ou interesse dos envolvidos, poderá haver novas ofertas por parte do campus.

2.1.9. Frequência e Nota Mínima Obrigatória:

A frequência mínima no curso será de 75% de presença em cada componente curricular e a conclusão condicionada, além da frequência obrigatória por disciplina, ao atingimento de 60% de aproveitamento.

3. APRESENTAÇÃO DO CURSO

O curso compreende quatro áreas de conhecimento que são consideradas os pilares fundamentais para garantir um entendimento e aprofundamento dos estudantes, que receberão as noções básicas e fundamentais referentes aos procedimentos de higiene pessoal, de equipamentos e instalações na indústria sendo que na sequência passarão para o processamento e elaboração dos principais produtos na área alimentar que possam agregar valor e renda de forma responsável e garantindo a segurança alimentar para os consumidores, tais como: hamburguers, linguiça frescal e defumada, picles de hortaliças, frutas em calda, geleias, queijos frescos, doce de leite, pães, bolos e salgados folhados.

Desta forma de acordo com a afinidade de cada estudante na área pretendida ele poderá após o curso atuar promovendo sua realização pessoal e profissional.

4. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

Conforme verificado ao longo dos anos, o processamento de alimentos é um dos grandes recursos para o aumento da renda familiar. No cenário atual de pandemia, houve um grande impacto no mercado de trabalho, ocasionando desemprego e a falta de oportunidades para manutenção da renda familiar. Desta forma, este ramo de atividade passou a ser uma das grandes alternativas para muitos profissionais liberais.

A qualificação na área de elaboração de alimentos possibilita de forma rápida a agregação de valor para os alimentos de origem animal e vegetal, bem como aos elaborados na panificação, desde que elaborados seguindo as normas e recomendações técnicas corretas para produção e conservação de alimentos, tornando-os seguros para população.

O curso visa, fundamentalmente, qualificar os estudantes para atuarem como futuros empreendedores, profissionais autônomos ou ligados a uma determinada empresa ou cooperativa que atue na elaboração e processamento de alimentos de origem animal, vegetal ou panificação, visando ser uma forma de geração de renda e diminuindo a desigualdade e o desemprego que atualmente assolam as pessoas que estão vivendo um momento de fragilidade aumentando, desta forma, sua renda familiar.

Dessa forma, o profissional que buscar ingressar nessa atividade, deverá se apropriar dos conhecimentos técnicos apresentados neste curso, para poder atuar em agroindústrias, cooperativas ou de forma autônoma.

5.OBJETIVOS:

5.1.Objetivo Geral:

Expandir, interiorizar e democratizar a oferta de curso de formação inicial e continuada para estudantes da região no eixo da Produção Alimentícia.

5.2.Objetivos Específicos:

- a) Capacitar futuros profissionais para atuar na elaboração e processamento de alimentos de origem vegetal e animal, bem como na panificação;
- b) Determinar as melhores formas para conservação da matéria-prima e do produto final, visando a manutenção da qualidade;
- c) Promover a identificação e utilização das medidas sanitárias corretas para elaboração de alimentos seguros para o consumidor;
- d) Reconhecer os equipamentos e a forma correta de utilização dos mesmos, no processo produtivo dos alimentos;
- e) Identificar os diversos ingredientes e sua função para elaboração dos produtos propostos;
- f) Identificar os métodos corretos para avaliação dos padrões de qualidade do produto final, que venham garantir o padrão de qualidade desejado.

6. METODOLOGIA DE ENSINO DO CURSO:

Aulas Teóricas: Utilização de aulas expositivas e debates sobre os temas propostos com utilização de materiais didáticos como projetor multimídia, textos e vídeos de forma interdisciplinar além do estudo da legislações sobre a área, recebendo contribuições das diversas vivências dos envolvidos neste processo, visando embasar o conhecimento proposto nas diversas realidades.

Aulas Práticas: Aulas práticas de identificação e funções dos equipamentos além do reconhecimento dos diversos constituintes e ingredientes utilizados na elaboração dos diferentes produtos que serão elaborados, com degustação pelos estudantes para avaliação sensorial da qualidade do produto elaborado por eles.

6.1. Metodologia de ensino para cursistas com deficiência:

A Política de Inclusão e Acessibilidade do IFSul, amparada na Resolução do Conselho Superior (CONSUP) nº 51/2016, contempla ações inclusivas, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, culturais, socioeconômicas, entre outras.

Para a efetivação da Educação Inclusiva, o Curso Estudos e Práticas reflexivas na docência da Educação de Jovens e Adultos e a qualificação para o mundo do trabalho considera todo o regramento jurídico acerca dos direitos das pessoas com deficiência, instituído na Lei de Diretrizes e Bases – LDB 9394/1996; na Política de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva/2008; no Decreto nº 5.296/2004, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com Deficiência ou com mobilidade reduzida; na Resolução CNE/CEB nº 2/2001 que Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica; no Decreto nº 5.626/2005, dispondo sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS; no Decreto nº 7.611/2011 que versa sobre a Educação Especial e o Atendimento Educacional Especializado; na Resolução nº 4/2010 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica; na Lei nº 12.764/2012 que Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista e na Lei nº 13.146/ 2015, que Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, conhecida como o Estatuto da Pessoa com Deficiência.

A partir das referidas referências legais apresentadas, o Curso de Elaboração e Processamento de Alimentos assegura a acessibilidade a partir da flexibilização dos planejamentos docentes, sendo modificados a partir das demandas existentes no contexto da sala, e adaptação dos locais de aulas conforme necessidade dos discentes, com salas sem escadas possuindo rampas de acesso na entrada, piso tátil, placas de identificação táteis, banheiro e bebedouro adaptados, quando

necessário. Ações para eliminação de barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, apostila etc., incluindo textos em braille, uso do computador portátil), virtual (acessibilidade digital), intérpretes de libras sempre que solicitados. Nossa instituição assegura a acessibilidade para os estudantes de forma universal proporcionando agregar conhecimento técnico para melhorar sua condição social e profissional junto ao competitivo mundo do trabalho.

7. MATERIAL DIDÁTICO-PEDAGÓGICO DO CURSO:

As atividades do curso serão organizadas por meio de aulas expositivas, atividades on-line além de uma aula prática para cada disciplina na planta piloto do Campus Pelotas – Visconde da Graça. Neste sentido, os docentes terão autonomia na organização do material didático-pedagógico. Sendo assim, a elaboração do material didático-pedagógico acontecerá ao longo do Curso, sendo disponibilizado apostilas aos cursistas para acompanhamento do curso.

7.1. Material didático-pedagógico para cursistas com deficiência:

Os recursos pedagógicos serão organizados pelos professores, pela equipe diretiva ou pedagógica da escola, de acordo com as especificidades de cada postulante.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1. Disciplinas, Ementas, Conteúdos e Bibliografias:

Em anexo.

8.2. Avaliação da Aprendizagem:

A avaliação será contínua e poderá incluir critérios como: a presença dos cursistas em sala de aula; a participação nos debates; a realização de exercícios propostos; a aplicação de provas objetivas e/ou discursivas; bem como outras atividades propostas, além de atividades extraclasse; autoavaliação; de acordo com a programação e práticas de ensino de cada professor.

O estudante será considerado aprovado quando atingir a nota mínima de 6,0, sendo o arredondamento sempre para 0,1.

8.3. Recuperação:

O estudante terá direito a recuperação paralela quando apresentar resultados insatisfatórios, ou seja, um aproveitamento escolar abaixo de 60%. A mesma deve acontecer ao longo do trabalho escolar, estando comprometida com todo o desenvolvimento do estudante, possibilitando determinar as bases para a continuação do desenvolvimento curricular.

9. PROFESSORES CONTEUDISTAS/FORMADORES E GRUPO DE APOIO

9.1. Professores Conteudistas/Formadores:

Nome	Disciplina que leciona	Titulação / Universidade
-------------	-------------------------------	---------------------------------

Naciele Marini	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Doutora em Agronomia/UFPEL
Alice Bierhals Bausch	Tecnologia de Panificação e Confeitaria	Mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFPEL
Cláudio Rafael Kunh	Tecnologia de Carnes e Embutidos	Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ UFPEL
Naciele Marini	Tecnologia de Leite e Derivados	Doutora em Agronomia/UFPEL

9.2. Equipe multidisciplinar:

Nome	Atividade no Projeto
Alunos e estagiários do Curso Técnico de Alimentos que tenham passado por um processo seletivo e que demonstrem estar realmente pertencentes à proposta do projeto.	Apoio e acompanhamento nas aulas teóricas e práticas, atuando como facilitadores do processo ensino-aprendizagem para os estudantes do projeto.

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA A SEREM UTILIZADOS PELOS CURSISTAS:

Os estudantes terão acesso às salas de aula destinadas para realização do curso, bem como à biblioteca virtual e COAGRO do Campus Pelotas – Visconde da Graça para desenvolvimento das atividades propostas neste projeto, bem como a estrutura das escolas municipais envolvidas neste projeto

11. FORMAS DE AVALIAÇÃO DO ANDAMENTO/RESULTADO DO CURSO:

A avaliação será expressa por meio de acompanhamento presencial da coordenação do curso, bem como de membros da Secretaria Municipal de Educação ao longo das atividades, onde serão ouvidos os professores e estudantes envolvidos.

No caso da percepção de dificuldades enfrentadas pelos cursistas para acompanhar os componentes curriculares ou de haver evasão que ameace a permanência e o êxito do curso, serão adotadas atitudes como diálogo permanente entre as partes para amenizar a situação supracitada, mostrando ao estudante a importância da formação profissional para sua vida futura, apontando horizontes possíveis e desejáveis para sua inserção junto a sociedade e o verdadeiro papel que ele poderá executar junto a ela impactando em melhoria para sua vida e de sua família.

12. CERTIFICADOS:

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o curso de Elaboração e Processamento de Alimentos, obtendo no mínimo nota 6,0 (seis) em cada uma das disciplinas, com frequência igual a superior a 75% em cada uma delas, será conferido à (ao) estudante, pela Fundação Ensino de Jesus Pinheiro Amaral, junto ao setor de registro do Campus Pelotas – Visconde da Graça e à Pró-reitoria de Ensino do IFSul, o certificado de Auxiliar na Elaboração e Processamento de Alimentos, com carga horária de 200 horas.

Para a obtenção da certificação, o cursista deve integralizar seus estudos no prazo do curso.

13. CASOS OMISSOS:

Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do projeto em conjunto com a direção do campus, ouvindo os parceiros do projeto.

14. REFERÊNCIAS

BERNARDIM, M. L. **Educação do trabalhador: da escolaridade tardia à educação necessária**. Guarapuava: Unicentro, 2007.

CATAPAM, A. H.; KASSICK, C. N.; OTERO, W. R. I.; PETER, M. Z. **Currículo Referência para o Sistema e-Tec Brasil: uma construção coletiva**. Versão final. Curitiba: Gigapress Indústria Gráfica Editora Ltda, 2011, v.1. p.510.

CUNHA, C. M. Introdução – discutindo conceitos básicos. In: SEED-MEC Salto para o futuro – Educação de jovens e adultos. Brasília, 1999.

FRANCO, C.; ALVES, F.; BONAMINO, A. **Qualidade do ensino fundamental: políticas, suas possibilidades, seus limites**. Educação Social, Campinas, vol.28, n.100- Especial, p. 989-1014, out 2007.

Ministério da Educação **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos** (2021), Disponível em: Fonte 18/10/2021 Acesso em <http://cnct.mec.gov.br/>

NASCIMENTO, S. M. **Educação de Jovens e Adultos EJA, na visão de Paulo Freire**. Monografia de Especialização. Pranaí. PR. UTFPR, 2013, p.41.

Pelotas, 14 de dezembro de 2022

Marisa Ferreira Karow



Curso Elaboração e Processamento de Alimentos

MATRIZ CURRICULAR

	DISCIPLINAS	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA DISCIPLINA
	Tecnologia de Leite e Derivados	04	50
	Tecnologia de Panificação e Confeitaria	04	50
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	04	50
	Tecnologia de Carnes e Embutidos	04	50
		CARGA HORÁRIA TOTAL	200

DISCIPLINA: Tecnologia de Leite e Derivados	
Vigência: a partir de 2023/01	Período letivo: 1º semestre
Carga horário total: 50h	
Ementa: Introdução à conceitos e definições fundamentais da Tecnologia de Leite e derivados. Importância, composição, produção, beneficiamento e processamento de leite e derivados lácteos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à tecnologia de leite e derivados

- Importância do Leite – Produção;
- Composição – Características gerais do leite e Componentes fundamentais;
- Definições e conceitos.

UNIDADE II – Obtenção higiênica e qualidade do leite

- Ordenha higiênica

UNIDADE III – Beneficiamento do leite para consumo

- Processamento do Leite.

UNIDADE IV – Derivados lácteos

- Processamento de Queijo;
- Processamento de Ricota;
- Doce de leite (cremoso e tablete);
- Processamento de iogurte.

Bibliografia básica

AGROLINE. **Leite: segurança, qualidade e consumo**. Disponível em:

<http://www.agronline.com.br/artigos/artigo.php?id=427&pg=1&n=2>>.

ORDÓÑEZ, J. A. e colaboradores Editora: ARTMED; Edição: 2005. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal-vol.2

TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4ª ed. Editora da UFSM, 2010.

DISCIPLINA: Tecnologia de Panificacao e Confeitaria	
Vigência: a partir de 2023/01	Período letivo: 1º semestre
Carga horária total: 50h	
Ementa: Introdução à panificação, origem, produção e aplicações, equipamentos e insumos utilizados em padarias.	

Conteúdos

UNIDADE I – O Trigo

- Composição química do grão de trigo

UNIDADE II – Equipamentos Utilizados na Panificação

- Equipamentos

UNIDADE III – Ingredientes utilizados no preparo de misturas e massas

- Farinha de trigo
- Líquido
- Sal
- Açúcar
- Fermento
- Gordura
- Ovos
- Melhoradores

UNIDADE IV – Etapas de elaboração do Pão

- Método direto convencional
- Método direto rápido (Método de Chorleywood)
- Método direto padrão
- Método indireto

UNIDADE V – Etapas de elaboração de Bolos

- Método convencional
- Método rápido

UNIDADE VI – Etapas de elaboração de Biscoitos

UNIDADE VII – Massas básicas de confeitaria

- Massas secas
- Massas Folhadas
- Massa de Strudel
- Massas levedadas
- Massas cozidas
- Massas Líquidas

Bibliografia básica

MORETTO, E.; FETT, R.; Processamento e análise de biscoitos - São Paulo: Livraria Varela, 1999.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S.; Tecnologia da Panificação - Barueri/SP: Manole, 2009.

VIANNA, F. S. V.; REDOSCHI, G.; LAGE, M. F.; IKEMOTO, M. Y.; COELHO, S.T.; Manual Prático de panificação Senac. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

ABIP - Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/indicadores/> Acesso em: 20 de novembro de 2022.

ABITRIGO - Associação Brasileira da Indústria de Trigo. Disponível em: <https://www.abitrigo.com.br/categoria-estatisticas/farinha-de-trigo/> Acesso em: 21 de novembro de 2022.

DISCIPLINA: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Vigência: a partir de 2023/01	Período letivo: 1º semestre
Carga horária total: 50h	
<p>Ementa: Composição química de frutas e hortaliças, processos de conservação, os principais equipamentos utilizados na industrialização de frutas e hortaliças para o processamento de: polpas, doces em massa, doces em calda, doces em pasta, geleias, doces cristalizados, néctar, frutas desidratadas, frutas e hortaliças minimamente processadas.</p>	

Conteúdos

UNIDADE I – Noções de Fisiologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças

UNIDADE II – Instalações, máquinas e equipamentos

- Instalações industriais
- Equipamentos de limpeza, seleção e classificação

UNIDADE III – Métodos de conservação de alimentos

- Tipos de métodos de conservação
- Conservação por frio
- Conservação pelo controle de umidade
- Conservação pela adição de solutos: Adição de sal e Adição de açúcar
- Conservação por fermentação
- Conservação por defumação
- Irradiação

UNIDADE IV – Doces em massa e geleias

UNIDADE V – Frutas cristalizadas e glaceadas

UNIDADE VI – Frutas e hortaliças minimamente processadas

UNIDADE VII – Pickles em conserva

UNIDADE VIII – Frutas e hortaliças secas e desidratadas

Bibliografia básica

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 1987.

GAVA, A. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.

RODRIGUES, R. da S.; ZAMBIAZI, R. C.; FERRI, V. C. Estrutura fisiologia e composição de frutas e hortaliças. Pelotas: Ed. Universitária UFPel, 2009. 69p.

VICENZI, R. Tecnologia de frutas e hortaliças. Apostila didática do curso de Química Industrial de Alimentos. Santa Rosa, Rio Grande do Sul: UNIJUI, 2010.

DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Embutidos	
Vigência: a partir de 2023/01	Período letivo: 1º semestre
Carga horária total: 50h	
Ementa: Introdução à conceitos que destacam a importância da carne como alimento. São abordados também aspectos inerentes ao bem-estar animal e noções gerais de abate e manejo pré-abate. Processamento de embutidos, hambúrguer, linguiça e patê.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução

UNIDADE II – O Processamento de carnes

- A transformação do músculo em carne

UNIDADE III – Derivados Cárnicos: Os embutidos

- Classificação dos embutidos
- Produção de Embutidos

UNIDADE IV – Constituintes dos embutidos

- Constituintes básicos

UNIDADE V – Tipos de embutidos

- Constituintes básicos
- Embutidos preparados a partir de emulsões
- Embutidos preparados a partir de carnes moídas

UNIDADE VI – Envoltórios

UNIDADE VII – Defeitos e Alterações diversas em Embutidos

- Defeitos em embutidos não cozidos
- Defeitos e alterações de embutidos cozidos
- Defeitos e alterações de embutidos escaldados

UNIDADE VIII – Práticas de Elaboração de Embutidos

- Elaboração de hambúrguer
- Elaboração de linguiça
- Elaboração de patê

Bibliografia básica

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. Editora Atheneu; 2a ed., 2001

LAWRIE, R.A. Ciencia de la carne. 6aEd, Ed Artmed, 2005.

MUCCILOLO, Pasqual; Conservas e Semiconservas, Tecnologia e Inspeção Sanitária; Editora Ave Maria Ltda; São Paulo; 1985.

PARDI, Miguel Cione et al; Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne; Vol. 2; Editora UFG; e Universidade Federal Fluminense (Eduff). Goiânia, 2006.

ROCCO, S.C. Embutidos, frios e defumados. Embrapa formação tecnológica, 2004

ROÇA, R.O. Embutidos. Ed UNESP, Botucatu, SP. 2000.WEINLING, Heinz; Tecnología Práctica de la Carne; Editora Acribia; Zaragoza (Espanha); 1973.