

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 50	AULAS: 60
CURSO: AGRONOMIA		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: <b>TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUARIOS</b>			
<b>PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b>			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empregar e aplicar as técnicas de processamento, conservação ou transformação visando maior aproveitamento da produção agrícola.</li> <li>• Aplicar técnicas de processamento visando agregar valores aos produtos agropecuários, aumentando conservação e maximizando a segurança alimentar.</li> <li>• Aplicar técnicas de administração na agroindústria.</li> <li>• Especificar tecnicamente projetos agroindustriais e do agronegócio.</li> </ul>			
EMENTA: Tecnologia de Alimentos; Processamento de produtos agropecuários; Administração agroindustrial.			
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalho de grupo: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Debate: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		Seminário: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	TBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		Painel: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		Fórum/Chat: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Aula invertida: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		PBLe: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Mapa Conceitual: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		Tempestade Cerebral (Brainstorming): SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
			Dramatização/ Role Play: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
RECURSOS AUXILIARES:	Computador: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Vídeos: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Projetor Multimídia: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Álbuns Seriadados: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Slides: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Manequins: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Lousa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Lousa Eletrônica: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
			Laboratório: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
			Vídeo conferência: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
			Prancheta Digitalizadora: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:	Discursiva: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Múltipla escolha: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prática: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Oral: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		Trabalhos de pesquisa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Tronco, Vânia Maria. <b>Manual para inspeção da qualid.</b> 5. ed. : UFSM, 2013.			
Oetterer, Marília. <b>Fundamentos de ciência e tecno.</b> Barueri - SP - Brasil: Manole, 2006.			
Pereda, Juan A. Ordóñez. <b>Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal.</b> Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2005.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Ribeiro, Eliana Paula. <b>Química de alimentos.</b> 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Edgard Blucher, 2007.			
Moretto, Eliane. <b>Introdução a ciência de alimen.</b> 2. ed. Florianópolis - SC - Brasil: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, 2008.			
Evangelista, José. <b>Tecnologia de alimentos.</b> 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Atheneu, 1994.			
Cecchi, Heloísa Máscia. <b>Fundamentos teóricos e prático.</b> 2. ed. Campinas - SP - Brasil: Unicamp, 2003.			
Jucene, Clever. <b>Manual de segurança alimentar - boas práticas para os serviços de alimentação.</b> Rio de Janeiro - RJ - Brasil: Livraria Rubio, 2008.			

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 50	AULAS: 60
CURSO: AGRONOMIA		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: <b>TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS</b>			
<b>PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b>			
<b>CONTEÚDOS</b>			
<p>1.TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p> <p>1.1- Importância da tecnologia de alimentos;</p> <p>1.2- Aplicações da tecnologia de alimentos;</p> <p>2.PROCESSAMENTO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS</p> <p>2.1- Processamento de leite e produtos derivados:</p> <p>2.1.1- Fatores que afetam a qualidade do leite;</p> <p>2.1.2- Fabricação de queijos;</p> <p>2.1.3- Fabricação de ricota;</p> <p>2.2- Processamento de frutos e hortaliças:</p> <p>2.2.1- Alterações pós-colheita de frutos e hortaliças;</p> <p>2.2.2- Processo respiratório de frutos climatéricos e não climatéricos;</p> <p>2.2.3- Processamento mínimo;</p> <p>2.2.4- Branqueamento;</p> <p>2.2.5- Armazenamento de frutos e hortaliças;</p> <p>2.2.6- Processamento de alimentos;</p> <p>2.3- Processamento de carnes e produtos derivados:</p> <p>2.3.1- Composição e aspectos fisiológicos do músculo;</p> <p>2.3.2- Transformação do músculo em carne;</p> <p>2.3.3- Coloração da carne;</p> <p>2.3.4- Alterações enzimáticas e rigor mortis;</p> <p>2.3.5- Armazenamento e conservação de carnes e derivados;</p> <p>2.3.6- Defumação de carnes e derivados;</p> <p>2.4- Tecnologia de plantas amiláceas;</p> <p>2.5- Processamento da cana de açúcar;</p> <p>3.ADMINISTRAÇÃO AGROINDUSTRIAL</p> <p>3.1- Princípios gerais da administração agroindustrial;</p> <p>3.2- Organização da produção;</p> <p>3.3- Análise de mercado;</p>			