SEMESTRE: 2		ANO: 2020		C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: AGRONOMIA		CAMPUS: A		LFENAS	
DISCIPLINA: CONTROLE DE QUAL.DE PRODUTOS AGROPEC					
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM					
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:  Identificar e solucionar os problemas relativos ao controle de qualidade de produtos agropecuários.  Aplicar técnicas visando maximizar a conservação de produtos agropecuários e a segurança alimentar.  Identificar e interpretar os fatores de influência no sistema agroindustrial.					
EMENTA: Controle de qualidade em alimentos. Normas sanitárias. Classificação de produtos agrícolas. Programas de					
qualidade na cadeia alimentar. Sistemas agroindustriais.					
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada:	SIM X	NÃO	Estudo de caso:	SIM X NÃO
	Trabalho de grupo:	SIM X	NÃO	Seminário:	SIM X NÃO
	Debate:	SIM X	NÃO	Painel:	SIM NÃO X
	TBL:	SIM	NÃO X	Fórum/Chat:	SIM NÃO X
	PBL:	SIM	NÃO X	PBLe:	SIM NÃO X
	Aula invertida:	SIM	NÃO X	Tempestade Cerebral (Brainstorming))	SIM NÃO X
	Mapa Conceitual:	SIM	NÃO X	Dramatização/ Role Pla	ay SIM NÃO X
RECURSOS AUXILIARES:	Computador:	SIM X	NÃO	AVA*:	SIM NÃO X
	Vídeos:	SIM X	NÃO	Atividades clínicas:	SIM NÃO X
	Projetor Multimídia :	SIM X	NÃO	Lousa:	SIM X NÃO
	Álbuns Seriados:	SIM	NÃO X	Internet:	SIM X NÃO
	Slides:	SIM	NÃO X	Laboratório:	SIM X NÃO
	Manequins:	SIM	NÃO X	Vídeo conferência:	SIM NÃO X
	Lousa Eletrônica:	SIM	NÃO X	Prancheta Digitalizadora:	SIM NÃO X
*Ambiente Virtual de Aprendizagem					
AVALIAÇÃO:	Discursiva:	SIM X	NÃO	Prática:	SIM X NÃO
	Múltipla escolha:	SIM X	NÃO	- 400	a: SIM X NÃO
	Oral:	SIM X	NÃO	Trabalhos de pesquisa	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Oetterer, Marília. <i>Fundamentos de ciência e tecno.</i> Barueri - SP - Brasil: Manole, 2006. Tronco, Vânia Maria. <i>Manual para inspeção da qualid.</i> 5. ed. : UFSM, 2013. Pereda, Juan A. Ordóñez. <i>Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal.</i> Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2005.					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Jucene, Clever. <i>Manual de segurança alimentar - boas práticas para os serviços de alimentação.</i> Rio de Janeiro - RJ - Brasil: Livraria Rubio, 2008. Evangelista, José. <i>Tecnologia de alimentos.</i> 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Atheneu, 1994. Germano, Pedro Manuel Leal. <i>Higiene e vigilância sanitária.</i> 3. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2008. Riedel, Guenther. <i>Controle sanitário dos aliment.</i> 3. ed. São Paulo - SP - Brasil: Atheneu, 2005. Franco, Guilherme. <i>Tabela de composição química d.</i> 9. ed. São Paulo - SP - Brasil: Atheneu, 1997.					



SEMESTRE: 2 ANO: 2020 AULAS: 40 C/H: 33 CURSO: AGRONOMIA CAMPUS: ALFENAS

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUAL.DE PRODUTOS AGROPEC

## PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

# 1.CONTROLE DE QUALIDADE ALIMENTOS

- 1.1- Importância do controle de qualidade alimentos;
- 1.2- Programas de qualidade adotados pelas empresas;
- 1.3- Aditivos alimentares;

- 5.2- Importância das agroindústrias;
- ACODUTOS AGRICOLAS

  Lassificação;
  Lassificação de café;

  3.3- Classificação de frutos e hortaliças;

  4.PROGRAMAS DE QUALIDADE NA CADEIA ALIMENTAR

  4.1- Boas práticas de produção;

  4.2- Boas práticas de fabricação;

  4.3- Análise de perigos e pontos críticos e de

  5.SISTEMAS AGROINDUSTE:

  5.1- Normas de oper

  5.2- Importê 5.3- Setores da cadeia produtiva: produção, industrialização, comercialização, distribuição e consumo;