

CURSO: FARMÁCIA		CAMPUS: ALFENAS	
SEMESTRE: 1	ANO: 2022	C/H: 40	AULAS: 50
DISCIPLINA: CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:			
<ul style="list-style-type: none"> - Relacionar a tecnologia de conservação e o controle de qualidade dos alimentos; - Discutir composição química dos alimentos; - Avaliar os riscos microbiológicos dos alimentos; - Atuar em equipes multidisciplinares, nos processos relacionados com a prática, nos diversos espaços de atuação profissional 			
EMENTA: Introdução a tecnologia dos alimentos. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Uso de aditivos e conservantes. Processos de conservação. Embalagem de alimentos.			
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 type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Debate: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Painel: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	PBLe: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	PBL: 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"/>
	Aula invertida: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		
	Mapa Conceitual: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>		
RECURSOS AUXILIARES:	Computador: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Vídeos: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Projeter Multimídia: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Álbuns Seriados: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Slides: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Manequins: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Lousa Eletrônica: 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 type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prática: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Múltipla escolha: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Oral: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Silva, Dirceu Jorge. Análise de alimentos - métodos químicos e biológicos . 3 ed. ed. : UFV, 2002.			
Cecchi, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e prático . 2. ed. Campinas - SP - Brasil: Unicamp, 2003.			
Evangelista, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Atheneu, 1994.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Cecchi, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e prático . 2. ed. Campinas - SP - Brasil: Unicamp, 2003.			
Ribeiro, Eliana Paula. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Edgard Blucher, 2007.			
Salinas, Rolando D.. Alimentos e nutrição - introdução a bromatologia . 3. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2002.			
Fellows, P. J.. Tecnologia do processamento de - princípios e prática . 4. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2018. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788582715260 Disponível em: . Acesso em: 06 de Agosto de 2020.			
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS . s/: s/, s/-s/. ISSN s/.versão online. Disponível em: http://www.scielo.br/img/fbpe/cta/pinstruc.htm . Acesso em: 25 jul. 2020.			
BRAZILIAN JOURNAL AND FOOD TECHNOLOGY . s/: s/, s/-s/. ISSN s/.versão online. Disponível em: http://bjft.ital.sp.gov.br/ . Acesso em: 25 jul. 2020.			

SEMESTRE: 1	ANO: 2022	C/H: 40	AULAS: 50
CURSO: FARMÁCIA		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
<p>1. CONSIDERAÇÕES GERAIS EM BROMATOLOGIA E MÉTODOS DE ANÁLISES.</p> <p>1.1. Atuação do Profissional Farmacêutico</p> <p>2. PROPRIEDADES QUÍMICAS E FÍSICAS DOS ALIMENTOS</p> <p>2.1. Umidade e Atividade de água</p> <p>2.2. Cinzas totais e minerais</p> <p>2.3. Proteína Bruta</p> <p>2.4. Óleos e Gorduras</p> <p>2.5. Carboidratos Solúveis</p> <p>5.6. fibra alimentar</p> <p>3. PROCESSAMENTO</p> <p>3.1. Preparo da matéria prima</p> <p>3.2. Tecnologia das fermentações e enzimas</p> <p>3.2.1. Fermentação</p> <p>3.2.2. Tecnologia enzimática</p> <p>3.3. Tratamento térmico utilizando vapor ou água</p> <p>3.3.1. Branqueamento</p> <p>3.3.2. Pasteurização</p> <p>3.3.3. Esterilização</p> <p>3.3.4. Evaporação</p> <p>3.4. Tratamento térmico utilizando vapor ou água</p> <p>3.4.1. Desidratação</p> <p>3.4.2. Forneamento ou Assamento</p> <p>3.5. Processamento térmico utilizando óleo quente</p> <p>3.5.1. Fritura</p> <p>3.6. Processamento por remoção de calor</p> <p>3.6.1. Resfriamento</p> <p>3.6.2. Congelamento</p> <p>3.6.3. Liofilização</p> <p>3.6.4. Atmosfera controlada ou modificada</p> <p>3.7. Processamento térmico utilizando energia direta e irradiante</p> <p>3.7.1. Radiação</p> <p>4. OPERAÇÃO PÓS-PROCESSAMENTO E EFEITO DO PROCESSO</p> <p>4.1. Cobertura ou empacotamento</p> <p>4.2. Embalagem</p> <p>4.1. Características sensoriais do alimento</p> <p>4.2. Propriedades nutricionais do alimento</p>			