**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINA: Introdução à Agroindústria** | | |
| **Código:** |  | |
| **Carga Horária Total: 40h** | **CH Teórica: 30h CH Prática: 10h** | |
| **CH –** Prática como componente Curricular do Ensino: |  | |
| **Número de Créditos:** | 02 | |
| **Pré-requisitos:** |  | |
| **Semestre:** | 1° ano | |
| **Nível:** | Técnico integrado ao ensino médio | |
| **EMENTA** | | |
| O profissional técnico em agroindústria; A agroindústria no Brasil: histórico e tendências; Principais tipos de indústrias de alimentos; Principais alterações em alimentos; Industrialização e conservação de alimentos; Rotulagem de alimentos industrializados; Bases, operações básicas e etapas de produção utilizadas na industrialização de produtos alimentícios e não alimentícios; Métodos de conservação de alimentos; Higienização e sanitização na indústria de alimentos; Introdução ao processamento de frutas e hortaliças, carnes, leite e cereais. | | |
| **OBJETIVO** | | |
| * Conhecer o curso técnico em agroindústria e a importância do profissional técnico em agroindústria; * Aplicar os processos de conservação de alimentos e as normas de higiene e sanitização na produção de alimentos; * Compreender as etapas básicas do beneficiamento e processamento dos alimentos. | | |
| **PROGRAMA** | | |
| **Unidade I:** O PROFISSIONAL TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA  1.1 O que é o técnico em Agroindústria  1.2 Competências Profissionais Gerais do Técnico em Agroindústria  1.3 Perfil Profissional do Técnico em Agroindústria  1.4 Área de atuação do Técnico em Agroindústria  **Unidade II:** A AGROINDÚSTRIA   * 1. Histórico, definição, importância, finalidade   2. Principais segmentos da agroindústria   3. Problemas enfrentados   4. Desafios e estatísticas do setor   **Unidade III:** A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS  3.1 Importância e definição  3.2 Tipos de indústrias e principais produtos  3.3 Vantagens e desvantagens da industrialização de alimentos  3.4 Rotulagem de alimentos industrializados  **Unidade IV:** INDUSTRIALIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS  4.1 Alterações em Alimentos e os métodos de conservação  4.2 Conservação de alimentos pelo uso do frio: refrigeração e congelamento  4.3 Conservação de alimentos pelo uso de altas temperaturas: pasteurização, esterilização, branqueamento e tindalização  4.4 Conservação pelo controle do teor de umidade: secagem, adição de soluto, desidratação e concentração  4.5 Conservação por fermentação  4.6 Conservação pelo uso de defumação  4.7 Conservação pelo uso de irradiação  4.8 Conservação pelo controle da taxa de oxigênio  4.8 Conservação pelo uso de substâncias químicas: aditivos adicionados a alimentos  4.9 Conservação pelo uso de Embalagens  **Unidade V:** BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS  5.1 Etapas de produção de alimentos  5.2 Beneficiamento e processamento de alimentos  5.3 Noções de higienização e sanitização no processamento de alimentos  5.4 Introdução ao processamento de leite, carnes, frutos e hortaliças e cereais. | | |
| **METODOLOGIA DE ENSINO** | | |
| Aulas expositivas, dinâmicas em grupo, debates em sala, estudos dirigidos. Aulas de campo realizadas por meio de visitas técnicas e aulas práticas laboratoriais. Os recursos utilizados serão quadro e piloto, data-show, textos. | | |
| **AVALIAÇÃO** | | |
| De acordo com a Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. A avaliação deve ter caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos. A avaliação será realizada por meio de atividades avaliativas, seminários, relatórios de visitas técnicas e aulas práticas, atividades dirigidas de pesquisa. | | |
| **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** | | |
| OETTERER, M.; REGITANO-D’ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p. ISBN 852041978X.  PEREDA, Juan A. Ordóñez. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1. 294 p. ISBN 9788536304366.  FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Traduzido por Florencia Cladera Oliveira. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. | | |
| **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** | | |
| EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 652 p. ISBN 857379075X.  GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. 8. ed. São Paulo: Nobel, 2008.  JUNIOR, E. A. da. S. Manual do controle de qualidade em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1995.  PEREDA, Juan A. Ordóñez. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. 279 p. ISBN 9788536304311.  KUAYE, A. Y. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. V. 4. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. | | |
| **Coordenador do Curso** | | **Setor Pedagógico** |