**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 AGROINDÚSTRIA1.1 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 ALIMENTOS3.1 Importância e definição 3.2 Tipos de indústrias e principais produtos 3.3 Vantagens e desvantagens da industrialização de alimentos3.4 Rotulagem de alimentos industrializados**Unidade IV:** INDUSTRIALIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS4.1 Alterações em Alimentos e os métodos de conservação4.2 Conservação de alimentos pelo uso do frio: refrigeração e congelamento4.3 Conservação de alimentos pelo uso de altas temperaturas: pasteurização, esterilização, branqueamento e tindalização4.4 Conservação pelo controle do teor de umidade: secagem, adição de soluto, desidratação e concentração4.5 Conservação por fermentação4.6 Conservação pelo uso de defumação4.7 Conservação pelo uso de irradiação4.8 Conservação pelo controle da taxa de oxigênio4.8 Conservação pelo uso de substâncias químicas: aditivos adicionados a alimentos4.9 Conservação pelo uso de Embalagens**Unidade V:** BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS5.1 Etapas de produção de alimentos5.2 Beneficiamento e processamento de alimentos5.3 Noções de higienização e sanitização no processamento de alimentos5.4 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** |