

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

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À AGROINDÚSTRIA	
Código:	SAGRO.004
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
CH - Prática como Componente Curricular do ensino	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	I
Nível:	Técnico
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.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> -Conhecer o profissional em agroindústria; -Identificar o potencial e tendência da agroindústria; - Conhecer os tipos de agroindústria; -Conhecer as alterações nos alimentos; -Elaborar programas para obtenção de matérias-primas das diversas fases de processamento de alimentos; - Conhecer as principais Leis, Regulamentos e Normativas de interesse para o processamento de alimentos e rotulagem de industrializados. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Introdução à agroindústria</p> <ul style="list-style-type: none"> • A agroindústria nacional • Contexto da agroindústria regional • Aspectos econômicos e sociais da agroindústria de alimentos • O profissional da agroindústria. <p>UNIDADE II – Tipos de agroindústrias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os diversos tipos de agroindústrias de alimentos • Os setores de uma agroindústria de alimentos <p>UNIDADE III – Principais alterações nos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alterações Microbiológicas • Alterações Químicas • Alterações Físicas <p>UNIDADE IV – Princípios dos principais métodos de conservação dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservação pelo calor • Conservação pelo frio • Conservação pelo uso de aditivos químicos • Conservação pela fermentação • Novas tecnologias • Aulas práticas: aplicação de métodos de conservação. <p>UNIDADE V – Rotulagem de alimentos industrializados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principais leis, normativas e regulamentos da rotulagem de alimentos industrializados. • Aula prática: Verificação dos rótulos de alimentos industrializados de acordo com a 	

legislação vigente.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>A carga horária teórica será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates, discussões de artigo científicos e atividades.</p> <p>A carga horária prática será trabalhada através de aula em laboratório. As práticas serão avaliadas de acordo com o desempenho do aluno e contará como parte da nota.</p>	
RECURSOS	
<p>Como recursos serão utilizados o quadro branco, o projetor de slides, metodologias ativas, gamificação e tecnologias educacionais digitais, ônibus para visitas técnicas a empresas de alimentos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados: Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala; Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos adquiridos; Criatividade e o uso de recursos diversificados; Avaliação da participação e interesse nas aulas práticas, elaboração de relatórios e resumos das práticas.</p> <p>Os instrumentos para avaliação de caráter quantitativo serão aplicados conforme orientações e modelos constantes no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 652 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.</p> <p>OETTERER, Marília. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARAÚJO, M.J. Fundamentos de Agronegócio. 4 ed. Revista, ampliada e atualizada. São Paulo: Editora Atlas, 2013. 160 p.</p> <p>BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial – volume 1. 3 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2007. 800 p.</p> <p>BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial – volume 2. 5 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2009. 440 p.</p> <p>BATISTA, M. Técnicas e práticas na agroindústria, na construção civil e no ambiente. vol. 5. Ab Editora. 2006.136p.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, Guanaba Koogan, 2011.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico