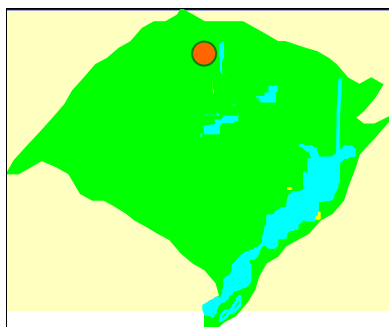




UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
APRESENTAÇÃO

A região do Médio Alto Uruguai, espaço geográfico, socioeconômico e cultural, compõe-se de 30 municípios que estão localizados ao Norte do estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

Frederico Westphalen, município pólo desta região encravado na microrregião colonial de Iraí, possui uma área de 264,5 km², altitude de 566 m. Distante 430 km de Porto Alegre, a capital do Estado do Rio Grande do Sul, por via rodoviária.



Colonizado a partir de 1919, inicialmente com a imigração italiana, juntando-se, posteriormente, os descendentes de portugueses, poloneses, alemães e russos. Em 15 de dezembro de 1954, alcançou sua emancipação político-administrativa, com a promulgação da lei n° 2.523 de 15/12/54, sendo que a instalação oficial do município ocorreu em 28 de fevereiro de 1955, data em que se comemora esta emancipação, com feriado municipal.

A partir desta data a sua evolução vem sendo gradual nas diversas áreas da atividade produtiva, comércio e serviços, distinguindo-se como município pólo desta microrregião e até no cenário estadual.

O município de Frederico Westphalen, espaço geográfico, socioeconômico e cultural, onde está inserido o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, situa-se na Região do Médio Alto Uruguai, ao norte do estado do Rio Grande do Sul.

O município dista 290 Km de Santa Maria, sede da Universidade Federal de Santa Maria, a qual o Colégio está vinculado.

De acordo com o documento: Perfil Geo-socioeconômico da Microrregião de Frederico Westphalen (URI, 1996), a microrregião de Frederico Westphalen possui uma área de 2.021,89 Km². Sua latitude é de 27° 21' 25'' e a longitude 53° 23' 47''.

Frederico Westphalen é sede da região geoeconômica formada por 30 municípios, ao norte do estado do RS, com uma população de 297.346 habitantes, sendo 40.531 são unidades de produção familiar, com uma média de 13 ha por propriedade.

DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

A elaboração do projeto político pedagógico está em sintonia com os anseios da sociedade, mais especificamente àqueles que refletem a necessidade de desenvolvimento de temáticas de cunho técnico, social e cultural. Os professores Vanessa Pires da Rosa, Magda Aita Monego e Pablo Teixeira da Silva docentes engajados na elaboração do Projeto Político Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, atuaram com empenho para garantir a posterior execução do Projeto Político Pedagógico.

Por estar em consonância com as diretrizes da UFSM e por representar um importante marco na realização dos objetivos educacionais da Instituição, sobretudo no que se refere ao seu caráter comunitário e regional, este projeto contribui com o projeto de modernização da Universidade Federal de Santa Maria, bem como do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen e da sociedade brasileira.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
JUSTIFICATIVA

O Colégio Agrícola de Frederico Westphalen como instituição educacional, ao longo de sua história tem buscado a formação de profissionais para atender as necessidades e expectativas da comunidade, através do oferecimento de alternativas e formas variadas de Educação Profissional.

Atualmente, constata-se que a industrialização de produtos de origem animal e vegetal, é uma das alternativas mais promissoras dentro do atual contexto, pelo que se chama de agregar valores aos produtos "in natura".

Através do processamento da matéria-prima de origem animal e vegetal nas agroindústrias, além da agregação de valores, pode-se regular a oferta de produtos nas entressafras, o que irá significar uma maior oferta de alimentos de qualidade, tanto para as populações urbanas como rurais e, portanto o acesso a uma parcela maior da sociedade a estes produtos, repercutindo na melhoria das condições de vida das populações.

Estando o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, situado em uma região, onde existe grande quantidade de matéria-prima a ser transformada e havendo comprovada demanda para os produtos, este educandário procura engajar-se na política local, regional e estadual de incremento da produção industrial e agroindustrial, através da formação de **Técnicos em Alimentos**, para que estes profissionais possam atuar na região do Médio e Alto Uruguai do Estado do Rio Grande do Sul.

A política de incremento de unidades agroindustriais no Estado do Rio Grande do Sul tem o apoio da FAMURGS, Federação das Associações dos Municípios do Rio Grande do Sul, que ao engajar-se juntamente com os municípios, numa campanha visando à criação de condições para a industrialização dos produtos agropecuários, vê nisso, não somente a perspectiva do aproveitamento da matéria-prima, maior oferta de produtos industrializados, e melhor rentabilidade dos produtores; através da agregação de valores aos produtos; mas também a possibilidade de incremento na arrecadação de tributos municipais.

Ao mesmo tempo, para implementar uma política de fomento à atividade agroindustrial, é clara a necessidade de profissionais plenamente qualificados para atuarem nesta área, e pesquisa feita apontou que essa é a contribuição esperada do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, para o desenvolvimento da agroindústria na região.

A necessidade destes profissionais passa a ter importância ainda maior, pelo fato do Município de Frederico Westphalen ser o Município pólo da região do Alto Uruguai do Estado do Rio Grande do Sul, e este se caracteriza como incentivador para instalações de grandes, médias e pequenas agroindústrias desta região, pela existência de mercado consumidor e a disponibilidade de matéria-prima variada em carnes, frutas, hortaliças e leite.

Razões estas, é que levam o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, a oferecer o curso de **Técnico em Alimentos**, não se omitindo da sua responsabilidade de auxiliar na concretização desta política do aumento de agroindústrias na região e no estado.

A Indústria alimentícia, além de fazer uso de recursos como automação e biotecnologia, precisa atender a necessidade de adequação do processo de transformação à legislação, o que demanda um efetivo acompanhamento e controle em todas as fases: aquisição da matéria-prima, higiene, limpeza, sanitização na produção, na elaboração de produtos, conservação e armazenamento da matéria-prima e produtos finais, controle de qualidade através de análises microbiológicas e bromatológicas, além do comprometimento com a preservação do meio ambiente, o que requer profissionais altamente capacitados.

O profissional **Técnico em Alimentos** formado pelo Colégio Agrícola de Frederico Westphalen mostra-se capaz de suprir as necessidades técnicas e legais do processamento da matéria-prima para a produção de alimentos, realizar o controle de qualidade através de análises laboratoriais, garantindo a qualidade do produto final, dar destinação aos resíduos agroindustriais através de tratamentos adequados e gerenciar unidades agroindustriais.

O Colégio Agrícola de Frederico Westphalen conta com corpo docente e técnico, plantas-piloto de processamento de leite, carnes, frutas e hortaliças, laboratórios de análise físico-química e microbiológica de alimentos, bem como, toda a estrutura de apoio para a formação de **Técnicos em Alimentos**, com competências exigidas deste profissional para fazer frente às necessidades do mercado de trabalho.

Data: ____ / ____ / ____

Data: ____ / ____ / ____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Formar profissionais técnicos de nível médio no eixo tecnológico de produção alimentícia, na habilitação Técnico em Alimentos, de acordo com as tendências tecnológicas da região e em consonância com as demandas dos setores produtivos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Oportunizar uma condição de profissionalização aos alunos que já concluíram o Ensino Médio e que desejam uma formação profissional para ingressarem no mundo do trabalho;
- Atuar como agente de incentivo à instalação e melhoria da qualidade das agroindústrias e dos seus produtos na região;
- Colaborar com a diminuição das perdas de produtos agrícolas, e a regulação de oferta nas entressafras, através da maior industrialização destes produtos em nível de agroindústrias;
- Oportunizar uma maior oferta e melhor qualidade de produtos de origem animal e vegetal processados em agroindústrias;
- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria das condições da vida das populações, tanto pelo aumento da rentabilidade dos produtores, como pela maior oferta de alimentos de qualidade;
- Oportunizar uma formação profissional, que permita mais uma alternativa de trabalho aos alunos do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen;
- Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo novos paradigmas que estabelecem a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho, através de um currículo flexível;
- Oferecer mais uma opção de profissionalização aos alunos que desejam ingressar no Colégio Agrícola de Frederico Westphalen;
- Colocar a disposição da sociedade um profissional apto ao exercício profissional, e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;
- Colaborar com as políticas do Governo do Estado do Rio Grande do Sul e da Federação das Associações de Municípios do RS, para a ampliação do número de agroindústrias no estado;
- Oportunizar condições de profissionalização rápida, para atividades específicas e delimitadas do mundo do trabalho, com o oferecimento de um currículo modulado.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
REQUISITOS DE ACESSO

DAS FORMAS DE INGRESSO

Para frequentar o curso pós-médio Técnico em Alimentos, o aluno deverá ser aprovado em exame de seleção que versará sobre as disciplinas básicas do currículo do ensino médio.

TRANSFERÊNCIAS

As transferências estarão condicionadas à existência de vaga e compatibilidade curricular, quando for o caso, e demais critérios constantes no regimento escolar e projeto pedagógico.

REINGRESSO

O reingresso de alunos dar-se-á mediante requerimento do interessado, condicionado à existência de vaga e compatibilidade curricular. Se os pedidos para reingresso forem maiores que o número de vagas oferecidas, será realizado processo de seleção.

DO NÚMERO DE TURMAS PARA INGRESSO

O curso terá ingresso anual em turma única, sempre no primeiro semestre de cada ano.

DO NÚMERO DE VAGAS

A cada ano serão oferecidas 35 vagas.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

DO PERFIL

O "Técnico em Alimentos" é um profissional no eixo tecnológico de produção alimentícia habilitado para atuar na responsabilidade técnica, na área de ciência e tecnologia de alimentos, com competências voltadas para atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor; realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas; controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados; acompanhar a manutenção de equipamentos; participar do desenvolvimento de novos produtos e processos.

DAS COMPETÊNCIAS

- Caracterizar os diferentes tipos de ligações químicas correlacionando-as com as propriedades das substâncias;
- Compreender todos os tipos de reações químicas;
- Reconhecer as funções da química inorgânica;
- Dominar cálculos de concentração e os procedimentos de manipulação de soluções;
- Compreender como o carbono se liga e agrupa;
- Reconhecer as principais funções orgânicas;
- Reconhecer os principais mecanismos de reações orgânicas;
- Compreender a metodologia da obtenção e classificação dos diferentes tipos de polímeros;
- Caracterizar os principais componentes químicos dos alimentos, sua importância tecnológica e nutricional;
- Compreender as reações químicas e enzimáticas que ocorrem nos alimentos;
- Conhecer os alimentos, suas composições nutricionais e os princípios sobre dietas alimentares;
- Conhecer e utilizar os principais métodos de conservação de alimentos;
- Planejar, orientar e monitorar o programa de higiene, limpeza e sanitização na indústria de alimentos;
- Identificar e aplicar os principais métodos de análise sensorial de alimentos;
- Identificar e operar equipamentos de informática, utilizando aplicativos de uso geral e específico;
- Reconhecer e aplicar as normas de conduta, os principais equipamentos e técnicas de laboratórios;
- Dominar as principais técnicas instrumentais aplicadas a laboratórios químicos;
- Reconhecer os principais equipamentos e técnicas de laboratório e aplicar as normas de conduta;
- Dominar as principais técnicas de laboratório;
- Compreender os métodos de análise química quantitativa e qualitativa;
- Selecionar e utilizar técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras;
- Aplicar os princípios da determinação da composição proximal em alimentos, identificando os constituintes químicos fundamentais;
- Realizar as principais análises bromatológicas em alimentos;
- Realizar as principais análises laboratoriais de identificação e quantificação de microrganismos patogênicos e/ou alteradores de alimentos;

- Identificar os principais microrganismos de importância agroindustrial e suas aplicações tecnológicas;
- Conhecer e interpretar os procedimentos e métodos utilizados na análise estatística;
- Conhecer os programas de controle de qualidade de alimentos;
- Aplicar técnicas de controle de qualidade nos processos industriais e laboratoriais;
- Analisar e avaliar as características, propriedades e condições da matéria-prima para a indústria de leite e derivados;
- Interpretar a legislação pertinente com relação aos pré-requisitos das matérias-primas, e normas para instalação dos estabelecimentos de beneficiamento de leite e seus derivados;
- Conhecer e saber utilizar os principais métodos de conservação do leite e seus derivados;
- Empregar as tecnologias adequadas na produção, conservação e controle de qualidade de queijos;
- Aplicar as tecnologias adequadas no processamento, conservação e controle de qualidade de leites fermentados;
- Aplicar as tecnologias adequadas no processamento, conservação e controle de qualidade de manteiga, creme de leite, requeijão e sobremesas lácteas;
- Conhecer os fundamentos da educação ambiental, métodos e processos de controle e tratamento de efluentes gerados na indústria de laticínios;
- Analisar e avaliar as características, propriedades e condições da matéria-prima para a indústria de carne e derivados;
- Orientar e acompanhar os procedimentos de abate de suínos, bovinos, ovinos e aves;
- Conhecer as técnicas utilizadas na obtenção e avaliação de carcaças e cortes cárneos;
- Aplicar as tecnologias adequadas na produção, conservação e controle de qualidade de produtos cárneos frescos, cozidos, fermentados, defumados, empanados, marinados, carnes salgadas e enlatadas;
- Conhecer os fundamentos da educação ambiental, métodos e processos de controle e tratamento de efluentes gerados na indústria de carnes;
- Avaliar e classificar a matéria-prima de origem vegetal e insumos utilizados no processamento agroindustrial de frutas e hortaliças;
- Aplicar as tecnologias adequadas na produção, conservação e controle de qualidade de doces em massa, doces cremosos, geléias, frutas em calda e compotas;
- Empregar as técnicas adequadas na produção, conservação e controle de qualidade de sucos, néctares, polpas e bebidas;
- Utilizar as técnicas adequadas na produção, conservação e controle de qualidade de conservas, pickles, molhos, frutas e hortaliças desidratadas, produtos minimamente processados;
- Conhecer os fundamentos da educação ambiental, métodos e processos de controle e tratamento de efluentes gerados na indústria de derivados de frutas e hortaliças;
- Planejar e orientar o processo de aquisição, conservação e controle de qualidade das matérias-primas utilizadas na elaboração de alimentos glicídicos e lipídicos;
- Aplicar as tecnologias adequadas na produção, conservação e controle de qualidade dos derivados da cana-de-açúcar;
- Empregar as tecnologias adequadas na produção, conservação e controle de qualidade dos derivados do milho;
- Identificar e aplicar as tecnologias adequadas na produção, conservação e controle de qualidade dos derivados da mandioca;
- Aplicar as tecnologias adequadas na produção, conservação e controle de qualidade dos derivados de arroz;
- Conhecer e orientar quanto ao uso das tecnologias adequadas na produção, conservação e controle de qualidade dos óleos vegetais;

- Conhecer os fundamentos da educação ambiental, métodos e processos de controle e tratamento de efluentes gerados na indústria de derivados de alimentos glicídicos e lipídicos;
- Aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional da área;
- Identificar e aplicar ferramentas no levantamento de informações mercadológicas, para análise e desenvolvimento de programas de marketing;
- Identificar e coordenar os processos de organização, monitoramento, gestão e comercialização dos produtos agroindustriais;
- Conhecer os diferentes mercados e canais de comercialização dos produtos e do empreendimento agroindustrial;
- Compreender aspectos relacionados à segurança no trabalho, aplicando-os na elaboração e condução de programas;
- Elaborar projetos, relatórios e documentos, observando as normas técnicas e gramaticais.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
ÁREAS DE ATUAÇÃO

De acordo com o perfil profissional traçado, o egresso do Curso Técnico em Alimentos do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, esta capacitado a atuar em:

- Laboratórios de controle de qualidade;
- Unidades agroindustriais;
- Unidades de tratamento de resíduos;
- Centros de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos;
- Indústrias de produção e distribuição de matérias-primas e insumos;
- Órgãos de assistência técnica e extensão;
- Locais de comercialização de produtos alimentícios;
- Unidades de elaboração e preparação de alimentos;
- Órgãos de fiscalização sanitária;
- Como autônomos;
- Outros órgãos ou empresas que mantenham atividades na área de alimentos.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

COD	NOME DA DISCIPLINA	N/E*	SEM	TIPO	(T-P)	CHS
	Química Geral	N	1º	OBR	2-2	72
	Química Orgânica	N	1º	OBR	2-0	36
	Princípios de Informática	N	1º	OBR	2-2	72
	Metodologia Científica	N	1º	OBR	1-1	36
	Conservação de Alimentos	N	1º	OBR	4-0	72
	Princípios de Nutrição	N	1º	OBR	2-0	36
	Análise Sensorial	N	1º	OBR	2-0	36
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos I	N	1º	OBR	1-1	40
	Microbiologia de Alimentos	N	2º	OBR	2-2	72
	Bromatologia	N	2º	OBR	2-2	72
	Controle de Qualidade	N	2º	OBR	1-1	36
	Tecnologia de Bebidas	N	2º	OBR	1-1	36
	Gestão e Relações Interpessoais	N	2º	OBR	2-1	56
	Ética no Trabalho	N	2º	OBR	1-0	16
	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	N	2º	OBR	2-0	36
	Segurança do Trabalho	N	2º	OBR	2-0	36
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos II	N	2º	OBR	1-1	40
	Tecnologia de Carnes e derivados	N	3º	OBR	2-2	72
	Tecnologia de Leite e derivados	N	3º	OBR	2-2	72
	Tecnologia de Cereais e derivados	N	3º	OBR	2-2	72
	Tecnologia de Óleos e derivados	N	3º	OBR	2-2	72
	Tecnologia de Frutas e derivados	N	3º	OBR	2-2	72
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos III	N	3º	OBR	1-1	40
	Trabalho de Conclusão de Curso	N	4º	OBR	6-6	240
	Carga horária em Disciplinas Obrigatórias					1200
	Carga horária em Trabalho de Conclusão de Curso					240
*N= Nova/E= Existente Carga Horária Total do Curso						1440

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS

O Curso Técnico em Alimentos, na busca de uma identidade clara, considera estratégias pedagógicas que enfatizem a busca e a construção - produção do conhecimento, ao invés da (simples) transmissão e aquisição de informações. Neste sentido, o curso, além de metodologias demonstrativas (ex.: aulas teórico-expositivas) busca diversificações didático-pedagógicas que privilegiem a pesquisa e a extensão como instrumentos de aprendizagem, estimulando a atitude científica e profissional. Para tanto, o curso deverá promover a inserção dos alunos e professores em grupos de ensino, pesquisa e extensão que tragam benefícios para a qualidade e aperfeiçoamento do ensino, para a gestão escolar e para a sociedade.

As considerações presentes neste projeto pretendem orientar e aportar uma formação integral. Portanto, defende-se que as mudanças curriculares não devem se restringir às alterações de grade, mas referir-se à formação profissional e social. O currículo, neste sentido, é concebido enquanto composição e desenvolvimento, incluindo a sua implantação, avaliação e reformulação permanente.

Dentro desta proposta, torna-se necessária a ênfase na multi e interdisciplinaridade, implicando a adoção de estratégias que levem ao desenvolvimento de trabalhos em grupo de diferentes áreas do conhecimento, que possuam afinidades e interesses comuns, na busca da melhoria do ensino e da formação do egresso.

Esta interdisciplinaridade pressupõe mudança de atitude, ou seja, a substituição de uma concepção fragmentada do conhecimento por uma abordagem que conceba o conhecimento de forma mais sistêmica.

Para alcançar os propósitos expressos nos objetivos e configurar o perfil desejado do egresso do Curso Técnico em Alimentos do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen propõe-se uma carga horária total de 1440 horas, distribuída da seguinte maneira:

Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias	1200h
Carga Horária em Trabalho de Conclusão de Curso	240h
Carga Horária Total do Curso	1440h

A proposta de carga horária necessária para integralização curricular deste curso apresenta-se em consonância com as diretrizes nacionais e, portanto, tem como parâmetro ideal de tempo para cumprir em estudos a duração de 4 semestres (2 anos).

Em consonância com esta proposta, deve ocorrer o estímulo a atividades de pesquisa e extensão, buscando formas de integrar estas atividades, evitando a dissociação. Para que os alunos tenham oportunidades de participar de atividades de pesquisa e extensão o Curso promoverá discussões sobre o que se entende por pesquisa e extensão, e o papel social destas atividades.

Dar ênfase à interdisciplinaridade e ao trabalho multiprofissional. Isto implica na adoção de estratégias que levem ao desenvolvimento de trabalho em grupo, integrando diferentes áreas do conhecimento que possuam afinidades e interesses comuns na busca da melhoria do ensino. Esta interdisciplinaridade pressupõe um ambiente que cria uma integração do conhecimento. Neste sentido, deverão ser criadas oportunidades de atualização ou aprofundamento de conhecimento através de ações como o desenvolvimento de programas que permitam a oferta de cursos extracurriculares, o incentivo de ações interdisciplinares, as condições de acesso às informações, o intercâmbio de idéias e a divulgação da produção.

Deve-se contemplar também parcerias com a comunidade, através de convênios e intercâmbios institucionais, não só pela oportunidade do exercício do componente prático dos conhecimentos aportados no Curso Técnico em Alimentos, mas também pela experiência de vida em sociedade e pela interlocução entre a Escola e a Sociedade.

Ressaltamos aqui a necessidade de se oferecer formação pedagógica continuada e oportunidades de qualificação aos professores, proporcionando, deste modo, a capacitação adequada para o alcance e desenvolvimento dos objetivos deste projeto de curso.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
SEQUÊNCIA ACONSELHADA
1º SEMESTRE

Nº	Cod	Nome da Disciplina	N/E*	Tipo*	(T-P)	CHS
1		Química Orgânica	N	OBR	2-2	72
2		Química Geral	N	OBR	2-0	36
3		Princípios de Informática	N	OBR	2-2	72
4		Metodologia Científica	N	OBR	1-1	36
5		Conservação de Alimentos	N	OBR	4-0	72
6		Princípios de Nutrição	N	OBR	2-0	36
7		Análise Sensorial	N	OBR	2-0	36
8		Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos I	N	OBR	2-2	40
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias					17-5	400

*Tipo: OBR e DCG - N/E: N= Nova e E= Existente

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
SEQUÊNCIA ACONSELHADA
2º SEMESTRE

N	Cod	Nome da Disciplina	N/E*	Tipo*	(T-P)	CHS
09		Microbiologia de Alimentos	N	OBR	2-2	72
10		Bromatologia	N	OBR	2-2	72
11		Controle de Qualidade	N	OBR	1-1	36
12		Tecnologia de Bebidas	N	OBR	2-0	36
13		Gestão e relações interpessoais	N	OBR	2-1	56
14		Ética no trabalho	N	OBR	1-0	16
15		Higiene e sanitização na indústria de alimentos	N	OBR	2-0	36
16		Segurança do trabalho	N	OBR	1-1	36
17		Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos II	N	OBR	1-1	40
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias					14-8	400

*Tipo: OBR e DCG - N/E: N= Nova e E= Existente

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
SEQUÊNCIA ACONSELHADA
3º SEMESTRE

N	Cod	Nome da Disciplina	N/E*	Tipo*	(T-P)	CHS
18		Tecnologia de carnes e derivados	N	OBR	2-2	72
19		Tecnologia de leite e derivados	N	OBR	2-2	72
20		Tecnologia de cereais e derivados	N	OBR	2-2	72
21		Tecnologia de óleos e derivados	N	OBR	2-2	72
22		Tecnologia de frutas e derivados	N	OBR	2-2	72
23		Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos III			1-1	40
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias					11-11	400

*Tipo: OBR e DCG - N/E: N= Nova e E= Existente

Data: ____ / ____ / ____

Data: ____ / ____ / ____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
SEQUÊNCIA ACONSELHADA
4º SEMESTRE

N	Cod	Nome da Disciplina	N/E*	Tipo*	(T-P)	CHS
24		Trabalho de conclusão de curso	N	OBR	6-6	240
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias					6-6	240

*Tipo: OBR e DCG - N/E: N= Nova e E= Existente

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

DADOS INERENTES À INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR:

Carga horária a ser vencida em:

Disciplinas Obrigatórias	1.200
Trabalho de conclusão de curso	240

Carga horária total mínima a ser vencida: 1.440

PRAZO PARA A INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR EM SEMESTRES:

Mínimo	4
Médio (estabelecido pela Seqüência Aconselhada do Curso)	4
Máximo (estabelecido pela Seq. Aconselhada + 50%)	6

LIMITES DE CARGA HORÁRIA REQUERÍVEL POR SEMESTRE:

Máximo*	
Mínimo (C.H.T. dividido pelo prazo máx. de integr. + arredond.)	210

NÚMERO DE TRANCAMENTOS POSSÍVEIS:

Parciais	4
Totais	2

NÚMERO DE DISCIPLINAS:

O número de disciplinas = 24

DADOS NECESSÁRIOS PARA A ELABORAÇÃO DO CATÁLOGO GERAL:

Legislação que regula o(a)

Currículo do Curso:

Reconhecimento do Curso:

CONSIDERAÇÕES ADICIONAIS SOBRE A INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR:

*O máximo de carga horária requerível por semestre não terá limite fixado devendo, porém, atender o disposto na Resolução n. 14/2000-UFSM.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Química Orgânica	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Apresentar ao estudante os principais conceitos e fenômenos relacionados à química orgânica na área de alimentos.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO E HISTÓRICO DA QUÍMICA ORGÂNICA

UNIDADE 2 - O CARBONO

UNIDADE 3 - REPRESENTAÇÃO DOS COMPOSTOS ORGÂNICOS

UNIDADE 4 - FUNÇÕES ORGÂNICAS (CARACTERÍSTICA, IMPORTÂNCIA, NOMENCLATURA, PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS)

UNIDADE 5 - POLÍMEROS USADOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Química Orgânica	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ATKINS, P. E JONES, L. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**, 3ª. Ed., Porto Alegre:Bookman, 2006.

PERUZZO, F.M. e do CANTO, E.L. **Química na abordagem do cotidiano**, v.3, 3ª. Ed., São Paulo:Moderna, 2003.

RUSSEL, J.B. **Química Geral, v.1 e v.2** 2ª. Ed., São Paulo:Pearson Makron Books, 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BIANCHI, J.C.A., ALBRECHT, C.H. E MAIA, D.J. **Universo da Química**, São Paulo:FTD, 2005.

MAHAN, B.M. E MYERS, R.J. **Química: um curso universitário**, São Paulo:Edgard Blucher, 1995.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Química Geral	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Apresentar ao estudante os principais conceitos e fenômenos relacionados à química na área de alimentos, com ênfase em química inorgânica e reações químicas e preparo de soluções para análise.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

- UNIDADE 1 - ELEMENTOS E ÁTOMOS
- UNIDADE 2 - LIGAÇÕES QUÍMICAS INTERATOMICAS
- UNIDADE 3 - LIGAÇÕES QUÍMICAS INTERMOLECULARES
- UNIDADE 4 - ÁCIDOS, BASES, SAIS E ÓXIDOS
- UNIDADE 5 - CÁLCULO ESTEQUIOMÉTRICO
- UNIDADE 6 - REAÇÕES REDOX
- UNIDADE 7 - PREPARO DE SOLUÇÕES ANALÍTICAS

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Química Geral	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ATKINS, P. E JONES, L., **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**, 3^a. Ed., Porto Alegre:Bookman, 2006.

PERUZZO, F.M. e do CANTO, E.L., **Química na abordagem do cotidiano**, v.1, 3^a. Ed., São Paulo:Moderna, 2003.

RUSSEL, J.B., **Química Geral, v.1 e v.2** 2^a. Ed., São Paulo:Pearson Makron Books, 1994.

VOGEL, A.I., **Química analítica qualitativa**, São Paulo:Mestre Jou, 1981.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BIANCHI, J.C.A., ALBRECHT, C.H. E MAIA, D.J., **Universo da Química**, São Paulo:FTD, 2005.

MAHAN, B.M. E MYERS, R.J., **Química: um curso universitário**, São Paulo:Edgard Blucher, 1995.

MORITA, T., **Manual de soluções, reagentes e solventes**, São Paulo:Blucher, 2007.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Princípios de Informática	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Conhecer e utilizar os principais aplicativos e sistemas operacionais de computadores. Utilizar editores de texto, planilhas eletrônicas e internet.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA

- 1.1 - Noções de dispositivos e periféricos.
- 1.2 - Sistema operacional.

UNIDADE 2 - EDITORES DE TEXTO, PLANILHAS ELETRÔNICAS E INTERNET

- 2.1 - Editor de texto.
- 2.2 - Planilha eletrônica.
- 2.3 - Arquivos e banco de dados.
- 2.4 - Noções de Internet.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Princípios de Informática	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NORTON, P. **Introdução à informática**. Makron Books, 1997.

MACHADO, F. B. **Introdução à arquitetura de sistemas operacionais**. LTC, 1992.

TANEMBAUN, A. S. **Organização estruturada de computadores**. LTC, 3ª edição, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VELOSO, F. C. **Informática: conceitos básicos**. Campus, 2ª edição, 1997.

Data: ____ / ____ / ____

Data: ____ / ____ / ____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Metodologia Científica	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Saber elaborar pré-projetos e projetos de pesquisa científicos. Conhecer as normas de escrita, formatação e estrutura de documentos segundo a UFSM e a ABNT.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - FUNDAMENTAÇÃO BÁSICA DE METODOLOGIA

- 1.1 - Fundamentos da metodologia científica.
- 1.2 - Normas para elaboração de trabalhos acadêmicos (normas da UFSM).
- 1.3 - Métodos e técnicas de pesquisa.
- 1.4 - A comunicação entre orientados/orientadores.
- 1.5 - A definição do problema de pesquisa.

UNIDADE 2 - O PROJETO DE PESQUISA CIENTÍFICO E NORMAS

- 2.1 - O pré-projeto de pesquisa.
- 2.2 - O projeto de Pesquisa.
- 2.3 - As técnicas de experimentação.
- 2.4 - A comunicação científica.
- 2.5 - A organização de texto científico (normas ABNT).

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Metodologia Científica	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOSCO MEDEIROS, J. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. Atlas, 2007.

LAKATOS, EVA MARIA E MARCONI, MARIANA DE ANDRADE. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico**. Atlas, 2007.

PARKER, RICHARD E REA, LOUS M. **Metodologia de Pesquisa: do Planejamento a Execução**. Thomson Pioneira, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MATIAS PEREIRA, J. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. Atlas, 2006.

PRPGP \ UFSM. **Manual de Estrutura e Apresentação de Monografias, Dissertações e Teses (MDT)**. Editora da UFSM, 6ª edição, 2005.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Conservação de Alimentos	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Conhecer e utilizar os principais métodos de conservação dos alimentos; identificar os principais métodos utilizados na conservação dos alimentos; aplicar adequadamente os princípios da conservação dos alimentos para manter a qualidade e prolongar a vida de prateleira dos mesmos.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO A CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- 1.1 - História da conservação dos alimentos pela humanidade.
- 1.2 - Objetivos da conservação dos alimentos.
- 1.3 - Os principais métodos de conservação dos alimentos.

UNIDADE 2 - OS TIPOS DE MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

- 2.1 - Conservação dos alimentos pelo calor (pasteurização, branqueamento, tindalização, esterilização).
- 2.2 - Conservação dos alimentos pelo frio (refrigeração, congelamento, etc.).
- 2.3 - Conservação dos alimentos pelo controle da umidade (secagem natural, desidratação).
- 2.4 - Conservação dos alimentos por defumação.
- 2.5 - Conservação dos alimentos pela adição de sal.
- 2.6 - Conservação dos alimentos pela adição de açúcar.
- 2.7 - Conservação dos alimentos pelo uso da radiação.
- 2.8 - Conservação dos alimentos por fermentação.
- 2.9 - Utilização de aditivos.
- 2.10 - Os principais tipos de aditivos alimentares e as suas funções específicas.
- 2.11 - A legislação com relação à utilização de aditivos em alimento.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Conservação de Alimentos	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOWS. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. Artmed, 2ª edição, 2006.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

HUGHES, C. **Guia de aditivos**. Acríbia, 1994.

MULTON, J. L. **Aditivos y auxiliares de fabricación em las industrias agroalimentárias**. Acríbia, 2ª Edição.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MOLINS, R. A. **Irradiación de alimentos: Principios y aplicaciones**. Acríbia, edição 2003.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Princípios de Nutrição	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Conhecer os alimentos, a composição química e o valor nutricional de cada grupo. Conhecer os diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem com o valor nutritivo dos alimentos *in natura* e processados. Conhecer os princípios sobre dietas alimentares.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - CONCEITOS BÁSICOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

UNIDADE 2 - METABOLISMO CELULAR

UNIDADE 3 - DIGESTÃO, ABSORÇÃO E TRANSPORTE DE NUTRIENTES NO ORGANISMO

UNIDADE 4 - PROPRIEDADES, FUNÇÕES E FONTES DE NUTRIENTES (MACRO E MICRONUTRIENTES) NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

UNIDADE 5 - EFEITO DOS DIVERSOS PROCESSOS NO VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS

UNIDADE 6 - REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS EM DIFERENTES ESTADOS FISIOLÓGICOS

UNIDADE 7 - ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Princípios de Nutrição	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTRA, J. E. DE-OLIVEIRA; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. Ed. Sarvier, São Paulo, 1998.

MAHAN, L. Kathleen. **Krause: Alimentos Nutrição e Dietoterapia**. 12ª edição. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 1351 p. 2010.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição**. Barueri, SP: Manole, 387 p. 2008.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais**. 2ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 307 p. 2008.

PHILLIPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª edição revisada e ampliada. Barueri, SP: Manole. 402 p. 2006.

SÁ, Neidi Gaudenci de. **Nutrição e dietética**. 7ª edição revisada e atualizada. 173p. São Paulo: Nobel, 1990.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Análise Sensorial de Alimentos	2-2

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Saber utilizar a análise sensorial de alimentos em diferentes testes e métodos aplicados aos alimentos em laboratório.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - ÓRGÃOS DO SENTIDO E SEU PAPEL NA ANÁLISE SENSORIAL

UNIDADE 2 - PAINEL SENSORIAL: SELEÇÃO, TREINAMENTO. AVALIAÇÃO DO TREINAMENTO

UNIDADE 3 - MÉTODOS SENSORIAIS DE DIFERENÇA

UNIDADE 4 - MÉTODOS SENSORIAIS DESCRITIVOS

UNIDADE 5 - MÉTODOS SENSORIAIS SUBJETIVOS OU AFETIVOS

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Análise Sensorial de Alimentos	2-2

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHAVES, J.B.; SPROESSER, R.L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV. 1996.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat. 2007. 230p.

SILVA, C.H.O.; MINIM, L.A. **Análise sensorial - estudos com consumidores**. Viçosa: UFV. 2006. 225p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MONTEIRO, C.L.B. **Técnicas de avaliação sensorial**. Curitiba: UFPR. 1984

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E.M.; BARBETTA, P.A. **Análise sensorial de alimentos**. Florianópolis: UFSC. 1987.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos I	2-2

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Proporcionar ao estudante compreender temas na área de alimentos, os quais não foram abordados no 1º semestre.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - ESTUDO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS E LIVROS

UNIDADE 2 - ELABORAÇÃO DE REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos I	2-2

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA Jr., E. A. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos**. - São Paulo: Livraria e Editora Varela, 1995.

FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, Editora Atheneu, 2006.

Data: ____ / ____ / ____

Data: ____ / ____ / ____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Microbiologia de Alimentos	2-2

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Compreender os fundamentos da Microbiologia de Alimentos. Conhecer os fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos. Compreender os Principais microrganismos na produção, deterioração de alimentos e na saúde pública e as alterações químicas causadas por microrganismos. Conhecer os métodos de laboratório, plano de amostragem, padrões microbiológicos e legislação sobre padrões microbiológicos.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - NOÇÕES DE MICROBIOLOGIA

UNIDADE 2 - MORFOLOGIA E FISILOGIA DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE INTERESSE EM ALIMENTOS (BACTÉRIAS, FUNGOS, LEVEDURAS, VÍRUS E PROTOZOÁRIOS)

UNIDADE 3 - FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS - SUA INFLUÊNCIA SOBRE O CRESCIMENTO MICROBIANO

UNIDADE 4 - PRINCIPAIS GÊNEROS DE MICRORGANISMOS DE IMPORTÂNCIA EM MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

UNIDADE 5 - MICRORGANISMOS INDICADORES DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

UNIDADE 6 - MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS EM ALIMENTOS

UNIDADE 7 - PRINCIPAIS TOXINFECÇÕES VEICULADAS PELOS ALIMENTOS

UNIDADE 8 - PREPARO DE AMOSTRAS PARA EXAMES MICROBIOLÓGICOS

UNIDADE 9 - NORMAS DE TRABALHO E DE HIGIENE EM LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA

UNIDADE 10 - METODOLOGIA DE ISOLAMENTO E CULTIVO DE MICRORGANISMOS

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Microbiologia de Alimentos	2-2

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIIOGRAFIA BÁSICA:

FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, Editora Atheneu, 2006.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**, 6 Ed., São Paulo. Artmed, 2005, 711p.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Ed Artmed., 2002.

SILVA, Neusely da. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MASSAGUER, Pilar R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. São Paulo: Varela, 2006.

MOSSEL, D. A. A. & MORENO, Barry. **Microbiologia de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 2003.

HAZELWOOD, D. & MCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. Editora Varela, 1994.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3ª edição Editora Atheneu, 2005.

ADAMS, M.R.; MOSS, M.O. **Microbiologia de los Alimentos**. 1ed. Zaragoza: Acribia, 1997. 464 p.

CARY, J.W.; LINZ, J.E.; BHATNAGAR, D. **Microbial foodborne diseases**. Lancaster, Technomic, 576 p., 2000.

FRAZIER, W.C.; WEESTHOFF, D.C. **Microbiologia de los alimentos**. 4 ed. Zaragoza: Acribia, 1993. 522 p.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Bromatologia	2-2

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Apresentar aos estudantes os principais constituintes dos alimentos, suas propriedades físicas e químicas e os métodos oficiais para sua análise.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

Unidade 1 - INTRODUÇÃO À BROMATOLOGIA

Unidade 2 - AMOSTRAGEM

Unidade 3 - ÁGUA

Unidade 4 - CARBOIDRATOS

Unidade 5 - LIPÍDIOS

Unidade 6 - PROTEÍNAS

Unidade 7 - MINERAIS

Unidade 8 - VITAMINAS

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Bromatologia	2-2

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CECCHI, H. M., **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**, 2^a ed., Campinas:UNICAMP, 2007.

COULTATE, T.P., **Alimentos: a química de seus componentes**, 3^a ed. Porto Alegre:ArtMed, 2004.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo), **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**, São Paulo:Instituto Adolfo Lutz, 2008.

RIBEIRO, E.P., **Química de alimentos**, 2^a ed., São Paulo:Blucher, 2007.

SKOOG, D.A., WEST, D.M., HOLLER, F.J. E CROUCH, S.R., **Fundamentos de química analítica**, São Paulo:Cengage Learning, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A., **Manual de laboratório de química de alimentos**, São Paulo:Varela, 1995.

BOBBIO, F.O., **Introdução à química de alimentos**, 3^a Ed, São Paulo:Varela, 2003.

LEHNINGER, A.L., **Princípios de Bioquímica**, São Paulo:Edgard Blucher, 2002.

MARZZOCO, A., **Bioquímica básica**, 3^a ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

VOGEL, A.I., **Análise química quantitativa**, 6^a. Ed., Rio de Janeiro:LTC, 2008.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Controle de Qualidade	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Conhecer os programas de controle de qualidade de alimentos; aplicar técnicas de controle de qualidade nos processos industriais e laboratoriais; executar programas de controle de qualidade na produção agroindustrial e laboratorial; identificar os principais sistemas de certificação de qualidade de alimentos; aplicar a legislação pertinente.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO CONTROLE DE QUALIDADE

- 1.1 - Introdução ao controle de qualidade.
- 1.2 - Princípios gerais sobre controle de qualidade.
- 1.3 - Sistemas de certificação de qualidade.
- 1.4 - Ciclo PDCA.

UNIDADE 2 - OS SISTEMAS DE CONTROLE E MONITORAMENTO DA QUALIDADE

- 2.1 - Histórico dos sistemas de controle da qualidade.
- 2.2 - Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos.
- 2.4 - Sistema 5 S's.
- 2.5 - Programa de Qualidade Total.
- 2.6 - Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).
- 2.7 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- 2.8 - As Boas Práticas de Fabricação (BPF's).
- 2.9 - Normas e certificações da série ISO.
- 2.10 - Auditorias dos Programas de Qualidade.
- 2.10 - Legislação referente ao controle de qualidade na indústria de alimentos.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Controle de Qualidade	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GIORDANO, J. C. **Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC**. Editora SBCTA, 2^a. Edição, 2007.

MORTIMORE, S. **HACCP**. Editorial Acribia, 2004.

RAMOS, E. M. **Avaliação da qualidade de carnes - fundamentos e metodologias**. Editora UFV, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análises de perigos e pontos críticos à qualidade e à segurança microbiológica de alimentos. The International Commission for Foods of the International Union of Microbiological Societies. - São Paulo: Livraria e editora Varela, 1997.

MADEIRA, M. & FERRÃO, M. E. M. **Alimentos conforme a lei**. Editora Manole, 2002.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Bebidas	3-1

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Saber os tipos de bebidas que podem ser fabricadas e as suas respectivas matérias-primas utilizadas. Conhecer os processos de destilação, fermentação, o processamento de bebidas e a legislação.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - TECNOLOGIA DA PRODUÇÃO DE CERVEJA: COMPOSIÇÃO E PREPARO DA MATÉRIA-PRIMA; MICRORGANISMO FERMENTATIVO E MEIOS DE CULTURA LABORATORIAIS; BIORREATOR; PROCESSOS DE PRODUÇÃO.

UNIDADE 2 - TECNOLOGIA DO VINHO: COMPOSIÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA; VARIETAIS; PREPARO E CORREÇÕES DO MOSTO; FERMENTAÇÕES; TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO.

UNIDADE 3 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS FERMENTO-DESTILADAS: MATÉRIAS-PRIMAS; TIPOS DE BEBIDAS (AGUARDENTES, GRASPA, VODKAS, OUTRAS); FERMENTAÇÃO E DESTILAÇÃO.

UNIDADE 4 - PADRÕES DE IDENTIDADE.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Bebidas	3-1

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AQUARONE, E. ; BORZANI, W. ; SCHIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. Vol.1-4.São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. A. **Química do processamento de alimentos**. 2ª Ed., São Paulo, Varela, 1992.

OUGH, C.S. **Tratado Básico de Enologia**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1996.

NOVAES, F.V. **Tecnologia das Aguardentes**. Piracicaba, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiróz, 1971.

REINOLD, M. R. **O processo de: Elaboração do Mosto cervejeiro; Fermentação da cerveja; Filtração da cerveja**. Ed. Aden, 1995, SP.

YOKA, F. **Fabricação de Aguardente de Cana**. Campinas, Fundação Tropical de Pesquisa André Tosello, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HOSENEY, R.C. **Principles of Cereal Science and Technology**. 2ed. Saint Paul: American Association of Cereal Chemists (AACC), 327p, 1990.

MANFROI, L.; MIELE, A.; RIZZON, L.A.; BARRADAS, C.I.N. **Composição físico-química do vinho Cabernet Franc proveniente de videiras consduzidas no sistema lira aberta**. Ciência e Tecnologia de Alimentos. V.26, nº 2. Campinas-SP, 2006.

PELCZAR, M.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**, v. 1, Editora Makron Books do Brasil São Paulo-SP, 1996.

PELCZAR, M.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. v 2, Editora Makron Books do Brasil, São Paulo-SP, 1997.

RIZZON, L.A.; MIELE, A. **Avaliação da cv. Cabernet Sauvignon para elaboração de vinho tinto**. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 22(2): 192-198, 2002.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Gestão e Relações Interpessoais	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Ser capaz de entender o funcionamento das unidades agroindustriais e o ambiente da sociedade em que elas estão inseridas. Saber calcular os custos de produção e as medidas de resultado econômico das unidades agroindustriais.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - CONCEITOS BÁSICOS DE ADMINISTRAÇÃO AGROINDUSTRIAL

UNIDADE 2 - OS CUSTOS DE PRODUÇÃO E AS MEDIDAS DE RESULTADO ECONÔMICO

UNIDADE 3 - MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Gestão e Relações Interpessoais	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BATALHA, M. O. **Gestão Agroindustrial**. Vol 1 e 2. Editora Atlas, 3ª Edição, 2007.

SANTOS, G. J.; MARION, J. C. E SEGATTI, S. **Administração de custos na agropecuária**. Editora Atlas, 168p., 3ª Edição.

TEIXEIRA, M., REGO, J. e BISCONTINI. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Atheneu, Edição 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RIBEIRO, S. **Gestão e procedimento para atingir qualidade**. Varela, Edição 2005.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Ética	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Compreender a ética, as leis jurídicas e as normas de comportamento em locais públicos de trabalho. Possuir motivação, empreendedorismo e saber se relacionar com os colegas de trabalho

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - CONCEITOS BÁSICOS DE RELACIONAMENTO HUMANO E ÉTICO

UNIDADE 2 - ÉTICA NA EMPRESA

UNIDADE 3 - COMPORTAMENTO MORAL

UNIDADE 4 - LEIS JURÍDICAS E NORMAS MORAIS DE CONVIVÊNCIA

UNIDADE 5 - COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

UNIDADE 6 - COMUNICAÇÃO E INTEGRAÇÃO

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Ética	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOLEMAN, D. **Modernas práticas na gestão de pessoas**. Editora Campus, 2008.

SINGER, P. E MASON, J. **A ética da alimentação**. Editora Campus, 2007.

WEIL, P. **Relações humanas na família e no trabalho**. Vozes, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LOPEZ VELASCO, S. **Ética para o século XXI: rumo ao ecomunitarismo**. UNISINOS, 2003.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Planejar, orientar e monitorar o programa de higienização na indústria de alimentos; identificar o processo mais apropriado para limpeza e sanitização na indústria de alimentos; utilizar corretamente a água como agente de limpeza e sanitização; conhecer e saber utilizar eficientemente os agentes químicos de limpeza (detergentes) e os sanitizantes (desinfetantes) na indústria de alimentos. Ter noções de segurança em relação aos métodos de higienização na indústria de alimentos.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO

1.1 - Noções de Higiene na Indústria de Alimentos.

UNIDADE 2 - HIGIENE AGROINDUSTRIAL

2.1 - Condições Prévias ao Processo de Higienização.

2.2 - Agentes de Limpeza (Detergentes).

2.3 - Métodos de Higienização na Indústria de Alimentos.

2.4 - Características Higiênicas das Instalações Industriais.

2.5 - Higiene Operacional.

2.6 - Legislação referente ao processo de higienização.

2.7 - Agentes de Sanitização (Desinfetantes).

2.8 - Noções de Segurança em Higienização na Indústria de Alimentos.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos.** - São Paulo: Livraria e Editora Varela, 2008.

CONTRERAS, C. C. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados.** - São Paulo: Livraria e Editora Varela, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA Jr., E. A. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos.** - São Paulo: Livraria e Editora Varela, 1995.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Segurança no Trabalho	4-0

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Saber as normas, equipamentos e a legislação sobre segurança nos locais de trabalho. Conhecer os métodos e normas para a prevenção de acidentes nos locais de trabalho.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - A SEGURANÇA NO TRABALHO, OS EQUIPAMENTOS E A LEGISLAÇÃO

- 1.1 - Introdução a segurança do trabalho.
- 1.2 - Como trabalhar com a segurança nos locais de trabalho.
- 1.3 - Equipamentos indispensáveis à segurança nos locais de trabalho (EPI's, EPC).
- 1.4 - Importância da CIPA.
- 1.5 - Acidentes no trabalho.
- 1.6 - Legislação de segurança no trabalho.
- 1.7 - Normativas de segurança da empresa.
- 1.8 - Primeiros Socorros.
- 1.9 - Noções de necessidades de medicamentos úteis e permanentes para primeiros Socorros.

UNIDADE 2 - NORMAS E MÉTODOS DE PREVENÇÃO DOS ACIDENTES DE TRABALHOS

- 2.1 - Métodos de avaliação dos acidentes de trabalho laboratorial e industrial.
- 2.2 - Normas de segurança no trabalho laboratorial e industrial.
- 2.3 - Registro de reagentes controlados.
- 2.4 - Normas ambientais.
- 2.5 - Normas de higiene industrial e laboratorial.
- 2.6 - Análise e avaliação de riscos.
- 2.7 - Legislação sobre segurança no trabalho.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Segurança no Trabalho	4-0

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARDELLA, B. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística**. Editora Atlas, 1ª Edição, 1999.

HIROYUKI HIVATA, M. E MANCINI FILHO, J. **Manual de biossegurança**. Manole, 2002.

V

ALLE. **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição**. Editora Atheneu - RJ, edição 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

EQUIPE ATLAS. **Segurança e medicina no trabalho: lei n° 6,514, 22 de dezembro de 1977**. Editora Atlas, 62ª Edição, 2008.

MARTINS DE O. FERNANDES, A. E CRIST, M. **Gestão de saúde, biossegurança e nutrição do trabalhador**. Vol. 4. Varela, 1ª Edição, 2006.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos II	2-2

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Proporcionar ao estudante compreender temas na área de alimentos, os quais não foram abordados no 1º e 2º semestre.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - ESTUDO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS E LIVROS

UNIDADE 2 - ELABORAÇÃO DE REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos II	2-2

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA Jr., E. A. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos**. - São Paulo: Livraria e Editora Varela, 1995.

FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, Editora Atheneu, 2006.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Carnes e derivados	3-1

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Conhecer o processo de obtenção de matéria-prima e de transformação do músculo em carne. Possuir conhecimento sobre as normas de abate sanitário de animais. Possuir conhecimento do processamento e da tecnologia dos produtos cárneos. Possuir a competência para processar e elaborar os diferentes derivados cárneos na indústria de alimentos. Saber processar, manipular e conservar os peixes e derivados. Possuir conhecimento das matérias-primas, o processamento e a tecnologia dos produtos de ovos.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS

UNIDADE 2 - ESTRUTURA DO MÚSCULO

UNIDADE 3 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA CARNE

UNIDADE 4 - TRANSFORMAÇÃO DO MÚSCULO EM CARNE

UNIDADE 5 - CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DA CARNE

UNIDADE 6 - MICROBIOLOGIA DA CARNE

UNIDADE 7 - MANEJO PRÉ-ABATE

UNIDADE 8 - ABATE

UNIDADE 9 - MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DA CARNE

UNIDADE 10 - INDUSTRIALIZAÇÃO DA CARNE

UNIDADE 11 - TRATAMENTO DE AFLUENTES E EFLUENTES NA INDÚSTRIA CÁRNEA

UNIDADE 12 - PESCADO

UNIDADE 13 - OVOS

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Carnes e derivados	3-1

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GOMIDE, RAMOS & FONTE. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Editora UFG, 2006.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. Editora Artmed, 6ª edição, 2004.

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Vol. I. Editora UFG, 2006.

TERRA, N. N. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. Unisinos, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVO, R. & OLIVO, N. **O mundo das carnes**. Editora dos autores, 3ª. Edição, 2005.

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Vol II. Editora UFG, 2008, reimpressão.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Leites e derivados	3-1

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Conhecer as características da matéria-prima, os métodos de obtenção higiênica e os métodos utilizados na conservação. Identificar e analisar os principais processos utilizados na indústria de derivados lácteos e as características gerais desses métodos e dos produtos obtidos.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - Leite

- 1.1 - Conceito, importância e origem.
- 1.2 - Características sensoriais, químicas, físicas e microbiológicas.
- 1.3 - Tipos de leite e classificação.
- 1.4 - Culturas lácticas.
- 1.5 - Métodos de conservação.
- 1.6 - Análises físico-químicas e microbiológicas do leite.
- 1.7 - Legislação.

UNIDADE 2 - Derivados Lácteos

- 2.1 - Leites fermentados.
- 2.2 - Queijos.
- 2.3 - Nata ou creme e Manteiga.
- 2.4 - Sorvetes, doce de leite pastoso e em tablete.
- 2.5 - Legislação.
- 2.6 - Efluentes da indústria de laticínios.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Leites e derivados	3-1

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRANDÃO, S. C. C. **Nova legislação comentada de produtos lácteos**. Editora Fonte Comunicações, 2002.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. Editora UFSM, 2003.

ALBUQUERQUE, L. C. **Queijos no mundo**. Vol. III. Editora EPAMIG, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

WALSTRA, GEURTS, NOOMEN, JELLEMA & VAN BOEKEL. **Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos**. Editorial Acribia, 2001.

MAHAUT, M., BRULE, G. Y JEANTET, R. **Productos lácteos industriales**. Editorial Acribia, 2003

CASTRO, M. C. D. **Queijos finos: origem e tecnologia**. Editora EPAMIG, 1995.

DENDER, V. **Requeijão cremoso e outros queijos fundidos**. Editora Fonte Comunicações, 2006.

FURTADO, M. M. **Principais problemas dos queijos: causas e prevenções**. Editora Fonte Comunicações, 2005.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Cereais e derivados	3-1

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Conhecer a estrutura e composição química dos principais cereais para alimentação humana, seus derivados, tecnologias de obtenção, controle de qualidade e legislação dos mesmos. Identificar os diferentes sistemas de armazenamento e fatores que os influenciam. Embalagem e conservação. Bebidas a base de cereais.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE CEREAIS E DERIVADOS

UNIDADE 2 - ESTRUTURA E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS GRÃOS E CEREAIS

UNIDADE 3 - MANEJO DE GRÃOS PÓS-COLHEITA, ARMAZENAMENTO

UNIDADE 4 - OBTENÇÃO DE FARINHAS

UNIDADE 5 - DERIVADOS DE CEREAIS: PÃES, MASSAS, BISCOITOS, PRODUTOS EXTRUSADOS

UNIDADE 6 - BEBIDAS A BASE DE CEREAIS

UNIDADE 7 - EMBALAGENS E CONSERVAÇÃO

UNIDADE 8 - CONTROLE DE QUALIDADE NO PROCESSAMENTO DE CEREAIS

UNIDADE 9 - LEGISLAÇÃO PERTINENTE

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Cereais e derivados	3-1

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HOSENEY, R. C. **Principios de ciencia y tecnología de los cereales**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991. 321 p.

PEREIRA, J.; VILELA, E.R. **Tecnologia e qualidade de cereais - arroz, trigo, milho e aveia**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2002.

PUZZI, D. **Abastecimento e armazenamento de grãos**. Campinas: ICEA, 1986. 603 p.

QUA GLIAN, G. - **Ciencia y tecnología de la panificación**. Acribia. Zaragoza. 1991. 485p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AMATO, G.W.; SILVEIRA FILHO, S. **Parboilização de arroz no Brasil**. Porto Alegre, CIENTEC, 1991. 91p.

BENASSI, V.T.; WATANABE, E. - **Fundamentos da Tecnologia da Panificação**. RJ. EMBRAPA - CTAA, 1992.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da Panificação**. 2ª edição. Barueri, SP: Manole. 418 p. 2009.

GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo, Livr. Nobel S. A., 511 p. 2009.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Óleos e derivados	3-1

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Conhecer a utilização de tecnologias adequadas na extração, refino, processamento, conservação e controle de qualidade de óleos vegetais e gorduras.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS

- 1.1 - Introdução à tecnologia de óleos e gorduras
- 1.2 - Panorama da produção mundial de oleaginosas e da produção de óleos e gorduras

UNIDADE 2 - TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS

- 2.1 - Nomenclatura química dos lipídeos.
- 2.2 - Físico-química de lipídeos.
- 2.3 - Lipídeos em alimentos e implicações nutricionais.
- 2.4 - Oxidação em lipídeos e rancidez hidrolítica.
- 2.5 - Métodos de conservação de lipídeos.
- 2.6 - Tecnologia de Membranas aplicada aos óleos vegetais.
- 2.7 - Técnicas instrumentais aplicadas à análise de lipídeos.
- 2.8 - Refino químico e refino físico de óleos e gorduras.
- 2.9 - Processamento: hidrogenação, fracionamento e interesterificação.
- 2.10 - Produção de biodiesel.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Óleos e derivados	3-1

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. A. **Química do processamento de alimentos**. 2ª Ed., São Paulo, Varela, 1992.

LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica**. 4ª Ed., SARVIER, São Paulo, 2006.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A.G. **Química de Alimentos**. 2ªEd., Editora Blucher, São Paulo, 2007.

FENNEMA, O. **Food Chemistry**. 2th Ed., New York, Marcel Dekker, 2006.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais**. 2ª Ed., São Paulo, Editora Atheneu, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 2ª Ed., Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, Editora UFV, 1999.

ERICKSON, D. R. (Ed.) **Practical Handbook of Soybean Processing and Utilization**. AOCS, Champaign, 1995.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Frutas e derivados	3-1

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes à conservação, armazenagem e transformação, visando o melhor aproveitamento das matérias-primas oriundas de frutas e hortaliças.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

- UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS
- UNIDADE 2 - FIOLOGIA PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS
- UNIDADE 3 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO E GRUPOS VEGETAIS
- UNIDADE 4 - ALTERAÇÕES E REAÇÕES EM FRUTAS E HORTALIÇAS
(ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO E NÃO ENZIMÁTICO)
- UNIDADE 5 - OPERAÇÕES UNITÁRIAS NO PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS
- UNIDADE 6 - IDENTIDADE E QUALIDADE DOS DERIVADOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS
(SUCOS, POLPAS, GELÉIAS, DOCE EM PASTA, FRUTAS CRISTALIZADAS VEGETAIS DESIDRATADOS, PICLES E CONSERVAS)
- UNIDADE 7 - CONSERVAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS *in natura* E PROCESSADAS
- UNIDADE 8 - EMBALAGENS ADEQUADAS PARA DERIVADOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS
- UNIDADE 9 - CONTROLE DE QUALIDADE NO PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS
- UNIDADE 10 - LEGISLAÇÃO PERTINENTE

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Tecnologia de Frutas e derivados	3-1

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na produção de alimento**. Vol. 4. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2001.

CHITARRA MIF. 2000. **Processamento mínimo de frutos e hortaliças**. Lavras: UFLA/FAEPE, 119p.

LIMA, L. C. O. **Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de frutos e hortaliças**. UFLA FAEPE: FAEPE, 2000. v. 1. 104 p.

LIMA, L. C. O. **Fatores Précolheita e Póscolheita que afetam a qualidade dos Frutos e Hortaliças**. 1. ed. Lavras: UFLAFAEPE, 2000.

MORETTI, C. L. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília : Embrapa Hortaliças, 2007. 531 p.

SOUTHGATE, D. **Conservacion de frutas y hortalizas**. Zaragoza: Acribia, 1992. 216p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo, Livr. Nobel S. A., 511 p. 2009.

CHITARRA A.B. 1999. **Armazenamento de frutos e hortaliças por refrigeração**. Lavras: UFLA/FAEPE, 62p.

CORTEZ, L.A.B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Campinas: UNICAMP/EMBRAPA, 2002. 482 p.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos III	2-2

OBJETIVOS - ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de :

Preparar o estudante para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - ESTUDO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS E LIVROS

UNIDADE 2 - ELABORAÇÃO DE REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

UNIDADE 3 - PREPARAÇÃO DO PLANO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
BIBLIOGRAFIA

DEPARTAMENTO:

PEDAGÓGICO DE APOIO DIDÁTICO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME	(T-P)
	Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos III	2-2

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA Jr., E. A. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos**. - São Paulo: Livraria e Editora Varela, 1995.

FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, Editora Atheneu, 2006.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E
EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Ao matricular-se nas disciplinas, o aluno poderá apresentar requerimento à respectiva Coordenação do Curso e solicitar aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.

Os principais procedimentos observados para análise dos processos de validação são os seguintes:

- Aproveitamento de estudos com base nos documentos acadêmicos apresentados pelo aluno, quando o mesmo for originário de cursos de educação profissional técnica de nível médio;
- Validação de competências mediante realização de atividade passível de avaliação, quando o aluno adquiriu as competências e/ou habilidades em cursos de educação profissional em nível básico, na formação metódica no trabalho ou por outros meios, sendo necessária a apresentação de *Curriculum Vitae* devidamente comprovado, descrição das atividades relacionadas à(s) competência(s) cujo aproveitamento está sendo solicitado e cópia de carteira profissional e/ou contrato de trabalho na ocorrência de vínculo formal de emprego ou declaração de serviços quando não existir a relação formal de emprego.
- O aproveitamento de disciplinas cursadas em outra Instituição somente poderá ser aceito se a carga horária e conteúdo programático delas corresponderem, no mínimo, a 75% das disciplinas equivalentes oferecidas pela UFSM, avaliado através do plano de ensino da disciplina. Poderão ser aproveitados somente conteúdos das disciplinas em que o candidato tenha obtido aprovação.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

DA AVALIAÇÃO

A avaliação só faz sentido se servir efetivamente para alimentar e reorientar as mudanças, e se estiver articulada com os processos decisórios. Deve ser concebida como uma ferramenta construtiva, que promova melhorias e inovações, visando o aperfeiçoamento do currículo como um todo.

A Resolução nº 017/2000 da UFSM, que dispõe sobre o Projeto Pedagógico Institucional, prevê a avaliação interna de forma continuada, como instrumento indispensável para análise da qualidade do ensino dos cursos, e cujos resultados deverão subsidiar e justificar as reformas curriculares. Além disso, o MEC, ao apresentar propostas para as novas diretrizes curriculares, destaca a sua importância para a inovação e qualidade do projeto pedagógico, ressaltando a sua íntima conexão com a avaliação institucional.

No Curso Técnico em Alimentos, o processo de avaliação deverá ser efetuado em dois níveis, a saber:

- Avaliação Institucional
- Avaliação Interna

A avaliação institucional consiste no levantamento de um conjunto de indicadores de desempenho da instituição, cuja análise pode servir de subsídio para o dimensionamento do nível de satisfação dos alunos, professores e funcionários como um todo. Este processo é operacionalizado através da Comissão de Avaliação Institucional da UFSM, que monitora o sistema de Avaliação de Desempenho Docente.

Nos instrumentos, disponíveis no site da instituição <http://www.ufsm.br>, os alunos avaliam detalhadamente as disciplinas e seus respectivos professores. Os resultados obtidos através deste mecanismo são repassados aos Centros de Ensino através de seus representantes, deixando ao encargo destes a divulgação junto às Coordenações de Curso e Departamentos, para as providências cabíveis.

A avaliação interna será realizada através de Seminários de Avaliação, realizados anualmente. Nos seminários será analisado se os objetivos pretendidos para aquele ano foram atingidos e serão discutidos objetivos para o próximo ano. Os resultados dos seminários serão repassados ao Colegiado do Curso, que definirá novos objetivos e direcionará as ações necessárias para a correção dos problemas apontados durante a avaliação, inclusive a manutenção do PPP do curso se necessário.

DA AVALIAÇÃO DOS ALUNOS

A avaliação do educando será contínua e cumulativa, considerando os aspectos qualitativos e quantitativos, e tem como objetivo acompanhar o seu aproveitamento e fornecer subsídios para o aperfeiçoamento do processo ensino-aprendizagem, cuja estrutura baseia-se em coeficientes expressos por notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

A apuração da frequência, na forma prevista em lei, também constitui fator competente da avaliação.

A avaliação do aproveitamento far-se-á pela observação constante do aluno e pela aplicação de instrumentos de avaliação, de atividades extraclasse e outras formas que se mostrem aconselháveis e de aplicação possível.

Em todos os processos e métodos aplicáveis para a avaliação do aproveitamento, os aspectos qualitativos preponderarão sobre os quantitativos.

Quando o aluno deixar de executar qualquer trabalho, exercício ou tarefa determinada pelo professor deverá ser-lhe atribuída nota zero, exceto nos casos especiais previstos em regimentos.

Os diários de classe, devidamente preenchidos, deverão ser entregues à supervisão escolar pelo professor, conforme estipulado no calendário escolar. É de competência do professor de cada disciplina, a elaboração e julgamento dos trabalhos de avaliação e registro de frequência.

A avaliação caracteriza-se como um processo contínuo de acompanhamento do desempenho do aluno, na aquisição de competências.

Os alunos serão avaliados através de instrumentos de avaliação, adequados a cada situação, que permitam aferir se os alunos adquiriram as competências previstas na organização curricular, observando:

- A legislação vigente;
- Os critérios de desempenho e os padrões mínimos de assiduidade definidos pelo regimento escolar e projeto pedagógico do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen.

Ao final de cada semestre a Coordenadoria de Supervisão Escolar determinará uma data para a entrega dos resultados da avaliação.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS EXISTENTES

O Curso Técnico em Alimentos dispõe de instalações administrativas, pedagógicas e de apoio, as quais fornecem suporte didático e operacional ao curso. O mesmo também dispõe de estruturas para a realização de atividades e aulas práticas, dentre estas cita-se:

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

- Três laboratórios de informática;
- 70 computadores de última geração;
- 05 Data-Shows;
- 05 notebooks.

LABORATÓRIO DE BIOLOGIA

Prédio em alvenaria com 100 m², bancadas em granito, cubas em inox.

Equipamentos existentes:

- 15 microscópios biológicos;
- 1 estufa bacteriológica;
- Vidrarias (becker, erlenmeyer, provetas, copos graduados, pipetas volumétricas e graduadas, buretas, tubos de ensaio, lâminas, lamínulas, etc.);
- Reagentes diversos;
- Mobiliário.

LABORATÓRIO DE QUÍMICA

Prédio em alvenaria com 40 m², bancadas em granito, cubas em inox.

Equipamentos existentes:

- 1 estufa de secagem;
- banho-maria;
- centrífugas;
- 1 balança analítica;
- 1 peagâmetro;
- Vidrarias (becker, erlenmeyer, provetas, copos graduados, pipetas volumétricas e graduadas, buretas, tubos de ensaio, lâminas, lamínulas, etc.);
- Vários tipos de reagentes;
- Mobiliário.

LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Prédio em alvenaria com 60 m², bancadas em granito, cubas em aço inox.

Equipamentos existentes:

- 1 agitador magnético;
- 1 deionizador de água;
- 1 barrilete;
- 1 destilador de água;
- 1 balança eletrônica semi-analítica;
- 1 medidor de pH;
- 1 conjunto lavador de pipetas;
- 1 contador eletrônico de colônias;
- 1 estufa bacteriológica;
- 1 autoclave para esterilização e secagem;

- 1 banho-maria;
- 1 capela de fluxo laminar;
- 1 incubadora B.O.D microprocessada;
- 1 agitador de tubos;
- 1 homogeneizador de amostras;
- 10 microscópios biológicos;
- 1 refrigerador;
- 1 forno microondas;
- Vidrarias (becker, erlenmeyer, provetas, copos graduados, pipetas volumétricas e graduadas, buretas, tubos de ensaio, lâminas, lamínulas, etc.);
- Reagentes;
- Mobiliário.

LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA

Prédio em alvenaria com 60 m2 com bancadas em granito, cubas em aço inox.

Equipamentos existentes:

- 1 banho-maria;
- 1 destilador de água;
- 1 deionizador de água;
- 1 barrilete;
- 1 peagâmetro;
- 1 agitador magnético;
- 1 balança para determinação de umidade;
- 1 balança eletrônica analítica;
- 1 balança eletrônica de precisão;
- 1 espectrofotômetro;
- 1 estufa de esterilização/secagem;
- 1 capela para exaustão de gases;
- 1 forno mufla;
- 1 digestor de fibras;
- 1 bloco digestor de proteínas;
- 1 extrator de Soxhlet;
- 1 chuveiro lava-olhos;
- dessecadores;
- Vidrarias (becker, erlenmeyer, provetas, copos graduados, pipetas volumétricas e graduadas, buretas, tubos de ensaio, lâminas, lamínulas, etc.)
- Reagentes;
- Mobiliário.

LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE LEITE, FRUTAS E HORTALIÇAS.

Prédio em alvenaria com 94,32 m2 e pé direito de 4,5 m, paredes pintadas com tinta epóxi, piso em cerâmica especial para agroindústrias, mesa fixa em alvenaria com tampo em granito natural com 1,20 x 3,0 m, laboratório para análises de leite, almoxarifado, 2 vestiários.

Equipamentos existentes:

- 1 Tacho a vapor em aço inox para produção de doces, capacidade 30 litros;
- 1 Mini-queijaria em aço inox composta de tanque para 100 litros de leite,
- liras verticais e horizontais, prensa, tanque para filagem de queijo mussarela,
- tanque de salga;
- 1 Despoldadeira de frutas em aço inox;
- 1 Grampeadora pneumática;
- 1 Balança analógica capacidade para 20 Kg;
- 1 Balança digital capacidade 3 Kg;
- 1 Balança tipo plataforma para 150 Kg;
- 1 Câmara frigorífica tipo geladeira para 600 kg;
- 1 Câmara frigorífica de 2,35 x 1,85 m para resfriamento de carcaças;
- 1 Câmara frigorífica de 2,00 x 1,50 m;

- 1 Fatiador de frios em aço inox;
- 1 Embaladora à vácuo;
- 1 Compressor de ar.

ABATEDOURO DE AVES

Prédio em alvenaria com paredes pintadas com tinta epóxi, piso em cerâmica especial para agroindústrias, composto por sala de recepção das aves, insensibilização, sangria/depenagem, evisceração, resfriamento, gotejamento, dessora, expedição, almoxarifado, escritório, 02 vestiários.

Equipamentos existentes:

- 1 Sangrador de aves de 8 funis;
- 1 Tanque de escalda a vapor para 200 litros, em aço inoxidável, com termômetro;
- 1 Depenadeira semi-automática em aço inox para 400 frangos/hora, motor de 1 Hp;
- 1 Mesa de evisceração em aço inoxidável;
- Mesas em aço inox;
- 1 Calha de separação de vísceras;
- 1 Talha para elevação de carcaças;
- 1 Serra elétrica para carcaças;
- 1 Balança tipo plataforma para 150 Kg;
- 1 Câmara frigorífica para resfriamento de frangos, nas dimensões de 2500 x 2000 x 2700 mm;
- 1 Caldeira à lenha para produção de vapor (400 Kg vapor/hora).

CANTINA DE VINHOS

Prédio em alvenaria de 40 m2

Equipamentos existentes:

- 1 Esmagadora/desengaçadora elétrica;
- 5 Dornas de madeira para fermentação capacidade 500 litros;
- Dornas de madeira para fermentação capacidade 700 litros;
- Pipas em aço inox capacidade 1.500 litros;
- 1 Bomba elétrica para transferência de vinho;
- 1 Mini-filtro em inox capacidade 300 litros/hora.

PADARIA ESCOLA

Estrutura em alvenaria de 30 m2. Equipamentos existentes:

- 1 mesa de trabalho em fórmica;
- 1 batedeira industrial;
- 1 masseira industrial;
- 1 modeladora de pães;
- 1 forno turbo;
- armários de crescimento de pães.

OUTRAS INSTALAÇÕES EXISTENTES:

- 1 unidade de ordenha automatizada;
- 25 setores produtores de matérias-primas para industrialização (olericultura, suinocultura, bovinocultura de leite e corte, avicultura, cunicultura, pomares, e unidade de produção de cereais);
- Salas de aula;
- Biblioteca;
- Unidade de refeitório-escola;
- Banheiros e vestiários.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Nome do Professor	Titulação	Disciplinas
Ana Eucares von Laer	Doutor	Tecnologia de Leite e derivados Práticas de Ciência e Tecnologia de Alimentos I
Arlindo Jesus Prestes de Lima	Doutor	Gestão e Relações Interpessoais Ética no Trabalho
Carla Callegaro Corrêa Kader	Mestre	Metodologia Científica
César de Moraes Coutinho	Doutor	Conservação de Alimentos Controle de Qualidade Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos Tecnologia de Óleos e derivados
Jairo José Manfio	Mestre	Química Orgânica Química Geral
Jefferson Alves da Costa Júnior	Doutor	Tecnologia de Bebidas Práticas de Ciência e Tecnologia de Alimentos II
Magda Aita Monego	Mestre	Princípios de Nutrição Tecnologia de Cereais e derivados Tecnologia de Frutas e derivados
Pablo Teixeira da Silva	Mestre	Tecnologia de Carnes e derivados Segurança no Trabalho
Roberto Franciscatto	Mestre	Princípios de Informática
Rodrigo Cordeiro Bolzan	Doutor	Bromatologia Práticas de Ciência e Tecnologia de Alimentos III
Vanessa Pires da Rosa	Doutor	Análise Sensorial Microbiologia de Alimentos
Terezinha Pezzini Soares	Mestre	Secretária Executiva

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
PAPEL DOS DOCENTES

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen - UFSM - objetiva a formação de um profissional capaz de desempenhar um papel relevante na sociedade atual e futura. O papel docente é fundamental para a formação deste profissional e na execução dos objetivos do curso. Neste contexto, o docente deve comprometer-se a:

- conhecer e ser sabedor do Plano do Curso e se comprometer com a filosofia e execução, visto que a formação desejada somente será alcançada se as diretrizes escolhidas estiverem presentes em todas as disciplinas e atividades do Curso;
- saber que o espaço de ensino e a aprendizagem não é somente a sala de aula, o laboratório, mas que atividades como projetos de pesquisa e extensão, eventos, participação em movimentos e ações sociais, atividades interdisciplinares também são necessárias e devem ser incentivados e viabilizados;
- possibilitar que o tempo e o espaço em sala de aula não estejam restritos ao conteúdo disciplinar e sim também a temas atuais e relevantes, que devem ser abordados e discutidos;
- promover relações construtivas com os seus alunos, evitando vínculos de dependência autoritária ou paternalista que exigem dos alunos uma atitude passiva e meramente receptora de informações de forma pronta e acabada;
- estabelecer relações que promovam maior grau de autonomia aos alunos, exigindo em contrapartida maior comprometimento, analisando conjuntamente os objetivos a serem alcançados e definindo as estratégias necessárias para efetivar os objetivos;
- adotar uma metodologia de ensino e aprendizagem que priorize a orientação, o incentivo e a possibilidade dos alunos desenvolverem a sua criatividade, permitindo que estes desenvolvam a capacidade de resolver problemas e, com isso, também desenvolverem competências e habilidades;
- adotar uma metodologia de avaliação que considera a evolução do aluno tanto na parte técnica quanto nas demais habilidades desejadas para um profissional da área;
- assumir o compromisso com o planejamento, integração e execução de conteúdos e atividades interdisciplinares, visando diminuir a fragmentação do conhecimento e da formação;
- buscar a efetivação do tripé ensino, pesquisa e extensão, como matriz de uma formação acadêmica com responsabilidade técnica e social;
- exercer o senso de cooperação e ajuda mútua, deixando de lado valores como o individualismo e a competitividade egoísta;
- ser participativo nas decisões e órgãos deliberativos e atividades pertinentes ao curso e a escola;
- zelar pela qualidade do ensino, bem como pelo patrimônio do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen;

Para obter um resultado mais eficiente, o curso recomenda aos seus professores que assumam uma postura de orientador. Não é papel do professor ser apenas um comunicador que repete o que está escrito, ele deve incentivar o aluno para ser crítico nas suas leituras.

O curso salienta ainda que identificar outros meios adequados para abordar um conteúdo tecnológico é tarefa do professor. Assim, o professor deve, principalmente, orientar o aluno sobre onde buscar os conteúdos e cobrar dele a sua aplicação e uma análise crítica.

O comportamento autodidata é requerido a um bom profissional da área de produção alimentícia e o professor tem um papel muito importante nisto.

Para atingir o perfil desejado na formação do profissional em referência é necessário, além do compromisso dos docentes, o compromisso de toda a comunidade acadêmica, isto é, dos servidores técnico-administrativos, dos discentes, da administração, nos seus diferentes níveis, seja Departamentos, Centros, Direção e Reitoria.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Concluídas a totalidade das disciplinas e o trabalho de conclusão de curso, ambos com aproveitamento, será fornecido o diploma de TÉCNICO EM ALIMENTOS.

Os históricos escolares que acompanham os certificados e diplomas irão explicitar, também, as competências definidas no perfil profissional de conclusão de curso.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso é um componente obrigatório da estrutura curricular do Curso Técnico em Alimentos, a ser cumprido pelo aluno, visando o treinamento em metodologia científica como atividade de síntese das vivências do aprendizado, adquiridas ao longo do Curso. O aluno será orientado por um professor do quadro de docentes do CAFW, de área de conhecimento específico àquela de seu curso.

DOS OBJETIVOS

A realização do Trabalho de Conclusão de Curso tem os seguintes objetivos:

- Reunir numa atividade acadêmica de final de curso, conhecimentos científicos adquiridos no curso e organizados, aprofundados e sistematizados pelo aluno num trabalho prático de pesquisa experimental, estudo de casos ou ainda revisão de literatura sobre um tema preferencialmente inédito, pertinentes a uma das áreas de conhecimento do curso.
- Concentrar num trabalho acadêmico, a capacidade criadora e de pesquisa do aluno, quanto a: organização, metodologia, conhecimento de técnicas e materiais, domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como clareza e coerência na redação final.

DA REALIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser desenvolvido individualmente pelo aluno sobre um tema particular de sua livre escolha.

Para apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso o aluno deverá matricular-se no último período da estrutura curricular sugerida do curso.

DA ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CURSO

O Trabalho de Curso deverá ser, necessariamente, supervisionado por um professor orientador, que atua na área de conhecimento do curso em questão.

Compete ao professor orientador auxiliar o graduando na escolha do tema, na elaboração do Plano de Trabalho, no desenvolvimento da metodologia, na redação do trabalho, fornecendo ao mesmo, subsídios para a execução e melhor concretização do trabalho.

A qualquer tempo, mediante justificativa apresentada por escrito, poderá haver a transferência do aluno para outro professor orientador. Caberá ao coordenador do curso indicar outro professor orientador.

DA REDAÇÃO DO TRABALHO DE CURSO

O Trabalho de Curso deverá ser redigido individualmente pelo aluno e deverá obedecer a uma sequência lógica, seguindo as normas estabelecidas pela Universidade Federal de Santa Maria.

O trabalho redigido deverá ser encaminhado em 3 (três) vias, ao orientador, até o prazo limite de 20 (vinte) dias antes do último dia de aula do semestre letivo, previsto no calendário acadêmico.

DA APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO DE CURSO

O aluno deverá se submeter a um seminário de apresentação do Trabalho de Curso, aberto à comunidade universitária, como atividade obrigatória. O tempo de apresentação oral será de, no máximo 30 (trinta) minutos. A metodologia utilizada na apresentação será de livre escolha do aluno e, durante a mesma, não será permitida nenhuma interrupção por parte do público presente.

Uma banca examinadora composta de três membros, previamente constituída, realizará a avaliação da exposição das atividades desenvolvidas pelo aluno. A banca será composta pelo orientador do aluno (presidente da sessão) e por mais dois membros, preferencialmente qualificados na área de estudo do trabalho, indicados pelo orientador. Ao final do relato do aluno, cada membro da banca terá o prazo máximo de 20 (vinte) minutos para suas considerações.

DA AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CURSO

A avaliação levará em consideração as várias atividades realizadas pelo aluno, como apresentação do Plano do Trabalho de Curso, desenvolvimento das atividades previstas, redação de um trabalho final e sua apresentação oral. A média final da disciplina será expressa por um valor numérico que será obtido através da seguinte expressão: $MF = NO (0,4) + NR (0,6)$ onde, MF: média final; NO: nota do orientador e NR: nota da apresentação escrita e oral do Trabalho de Curso, determinada pela banca examinadora.

O aluno que cumprir a carga horária mínima regimental e obtiver MF igual ou superior a 7,0 (sete) será considerado aprovado. Se a nota obtida estiver entre 5,0 e 6,9, o aluno terá a oportunidade de corrigir o material e proceder a uma nova apresentação oral.

Nesta nova avaliação é exigida também a nota mínima 7,0 (sete). No caso de não atendimento às exigências citadas, o aluno será considerado reprovado (conceito RP) e, nessa situação, não haverá recuperação e o graduando deverá cursar novamente a disciplina.

No caso de aprovação, o aluno deverá efetuar possíveis correções no trabalho, por sugestão da banca examinadora, sob supervisão do orientador. A versão final revisada e devidamente assinada deverá ser entregue ao Coordenador do Curso, em duas vias impressas e uma via eletrônica, até o último dia do período letivo previsto no calendário acadêmico, sem o que, estará automaticamente reprovado.

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

Coordenador do Curso

Chefe de Departamento



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN
PLANO DE CURSO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS

COD	DISCIPLINAS DO CURRÍCULO VIGENTE	CHS	(T-P)	COD	DISCIPLINAS DO CURRÍCULO PROPOSTO	CHS	(T-P)
	QUÍMICA DE APOIO FUNDAMENTAL	40	(2-1)		QUÍMICA GERAL	72	(3-2)
	QUÍMICA INSTRUMENTAL	30	(1-1)				
	QUÍMICA ANALÍTICA	40	(1-1)				
	QUÍMICA ORGÂNICA	40	(2-1)		QUÍMICA ORGÂNICA	36	(2-0)
	CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	40	(2-0)		CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	72	(4-0)
	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	20	(1-0)		PRINCÍPIOS DE NUTRIÇÃO	36	(2-0)
	ANÁLISE SENSORIAL	20	(1-0)		ANÁLISE SENSORIAL	36	(2-0)
	NOÇÕES DE HIGIENE	20	(1-0)		HIGIENE E SANITIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	36	(2-0)
	PRINCÍPIOS DE INFORMÁTICA	40	(2-1)		PRINCÍPIOS DE INFORMÁTICA	72	(3-2)
	BROMATOLOGIA	60	(2-1)		BROMATOLOGIA	72	(3-2)
	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	70	(2-2)		MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	72	(2-2)
	CONTROLE ESTATÍSTICO	30	(1-0)		PRÁTICAS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I	40	(1-1)
	PROCESSAMENTO DE CARNE E SEUS DERIVADOS	150	(6-3)		TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS	72	(2-2)
	PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	140	(6-3)		TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	72	(2-2)
					TECNOLOGIA DE BEBIDAS	36	(1-1)
	PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS GLICÍDICOS E LIPÍDICOS	100	(3-3)		TECNOLOGIA DE CEREAIS E DERIVADOS	72	(2-2)
					TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS	72	(2-2)
	CONTROLE DE QUALIDADE	30	(1-0)		CONTROLE DE QUALIDADE	36	(1-1)
	PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	150	(6-3)		TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS	72	(2-2)
	GESTÃO AGORINDUSTRIAL	60	(2-2)		GESTÃO E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	56	(2-1)
	MARKETING	10	(1-0)				
	ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	20	(1-0)		ÉTICA NO TRABALHO	16	(1-0)
	SEGURANÇA NO TRABALHO	40	(2-1)		SEGURANÇA DO TRABALHO	36	(1-1)
	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	40	(2-1)		PRÁTICAS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II	40	(1-1)
	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	40	(2-0)		METODOLOGIA CIENTÍFICA	36	(1-1)
	ESTÁGIO PROFISSIONAL	360	(6-18)		TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	240	(6-6)
					PRÁTICAS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III	40	(1-1)

Data: ____/____/____

Data: ____/____/____

 Coordenador do Curso

 Chefe de Departamento