

**DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL		
Código:	Carga Horária Total: 40 h	
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Sem pré-requisito	Semestre: 01	
CH Teórica: 35h	CH Prática: 0	
CH Presencial: 40h	CH não presencial: 0	
PCC: 0	EXTENSÃO: 5h	PCC/EXTENSÃO: 0
EMENTA		
Os tipos de agroindústrias. A agroindústria regional. Programas de aquisição de matérias-primas. Legislação para a indústria de alimentos. Aspectos da distribuição e comercialização de alimentos.		
OBJETIVOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os tipos de agroindústria; 2. Identificar programas para obtenção de matérias-primas das diversas fases de processamento de alimentos; 3. Conhecer as principais Leis, Regulamentos e Normativas de interesse para o processamento de alimentos. 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Agroindústria. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. A agroindústria nacional; 1.2 Contexto da agroindústria regional; 1.3. Aspectos sociais e econômicos das agroindústrias de alimentos; 2. Tipos de Agroindústrias. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Os diversos tipos de agroindústrias de alimentos; 2.2. Os setores de uma agroindústria de alimentos; 		

- 2.3. Principais processos tecnológicos utilizados nos processamento de alimentos;
3. Diretrizes gerais para a obtenção de matérias-primas.
- 3.1. Tipos de matérias-primas;
- 3.2. Programas de obtenção de matérias-primas;
- 3.3. Diretrizes para elaboração de um programa de obtenção de matérias-primas;
4. Introdução à legislação para as indústrias de alimentos.
- 4.1. Principais leis, normativas e regulamentos destinados ao processamento de alimentos;
- 4.2. Distribuição e comercialização de alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de apresentação e discussão de vídeos e textos científicos; seminários; visita técnica e emprego de metodologias ativas que auxiliem o processo de ensino-aprendizagem.

RECURSOS

Material didático-pedagógico (livros, artigos científicos, normas e regulamentos).

Quadro branco, pincel, apagador.

Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo da disciplina, de forma processual e contínua, na qual a realização das atividades propostas no ambiente virtual serão avaliativas e baseadas na interação dos alunos.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala e sua capacidade de transpor a teoria abordada em situações da prática profissional;

- Grau de interação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Os aspectos qualitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BATALHA, Mário Otávio (coordenação). **Gestão agroindustrial**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2014. v. 1 770, il. ISBN 9788522445707.
2. EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. ISBN 85-7379-075-x.
3. OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p. ISBN 85-204-1978-x.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ARAÚJO, Massilon J. **Fundamentos de agronegócios**. 5. ed. ampl. atual. rev. São Paulo: Atlas, 2018. 176 p. ISBN 978-85-97-01365-8.
2. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0
3. GAVA, Altanir Jaime. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. ISBN 978-85-213-1382-3.
4. KOBLITZ, Maria Gabriella Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p., il. ISBN 978-85-277-1815-8.
5. PEREDA, Juan A. Ordóñez. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1. 294 p. (Componentes dos alimentos e processos, 1). ISBN 978-85-363-0436-6.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
--------------------------------------	----------------------------------