

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas dos conteúdos teóricos com atividades discursivas e estudo de caso usando trabalhos de pesquisa que fazem estudos da qualidade dos alimentos e bebidas. Aulas práticas de diferentes tipos de alimentos e bebidas através de análises físico-químicas e de microscopia com auxílio de roteiros experimentais. Para atender ao desenvolvimento da Prática Profissional Curricular nesta unidade, serão desenvolvidas as seguintes metodologias: - Avaliação da qualidade de produtos vendidos no comércio local, através de análises químicas e físico-químicas de acordo com orientação do (a) professor (a) da disciplina; - Elaboração de relatório técnico sobre as análises executadas.	
AVALIAÇÃO	
Avaliações: escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas); apresentação dos projetos desenvolvidos; participação nas discussões.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos. 2 ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003. 207p. INSTITUTO ADOLF LUTZ. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolf Lutz, 2008. 1020p. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto alegre: ARTMED, 2010. 900 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. Introdução à Ciência de Alimentos. 2 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2008. 255 p. COULTATE, T. P. Alimentos - A química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004. 368 p. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2007. 196p. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 6 ed. Viçosa: UFV, 2015. 668 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL

Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 0h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: II		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Noções de Ecologia; Poluição Ambiental; Resíduos na indústria; Resíduos sólidos; Águas residuais na indústria de alimentos; Gestão Ambiental na Agroindústria.		
OBJETIVOS		
Conhecer as noções básicas de ecologia e poluição ambiental; Conhecer as noções básicas de ecologia e os tipos de poluição ambiental; Caracterizar e conhecer principais os resíduos sólidos e líquidos gerados; Conhecer as alternativas de destino destes resíduos, bem como sua aplicação, dentro dos sistemas de gestão integrado desenvolvendo a consciência ambiental do técnico em Agroindústria para a utilização sustentável dos recursos naturais, bem aplicar os princípios da responsabilidade ambiental na Agroindústria.		
PROGRAMA		
1. Noções de Ecologia a) Conceitos básicos b) Recursos renováveis e não renováveis 2. Poluição Ambiental a) Introdução b) Tipos de Poluição c) Danos causados pela poluição ambiental 3. Resíduos na Agroindústria a) Tipos de resíduo b) Efeitos deletérios c) Origem e natureza dos resíduos 4. Resíduos sólidos na agroindústria a) Caracterização b) Destinos dos resíduos sólidos c) Aproveitamento de resíduos d) Coleta seletiva e Reciclagem 5. Águas residuais na indústria de alimentos a) Características		

b) Níveis de tratamento c) Tipo de tratamento d) Reuso da água 6. Sistema de Gestão Ambiental na Agroindústria a) Definições b) Gestão da Qualidade c) Sistema de Gestão Integrado d) Produção mais limpa	
METODOLOGIA DE ENSINO	
As aulas teóricas terão caráter de exposição participante, visando à integração ativa e dinâmica do discente, através dos recursos disponíveis no instituto, bem como desenvolvidos pelo docente (construção de jogos, dentre outros).	
AValiação	
As avaliações serão realizadas por meio de prova escrita, trabalhos, pesquisas de campo, seminários e participação do aluno em sala.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BEGON, M. et al . Ecologia: de indivíduo a ecossistema. 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2007. . DERISIO, J. C. Introdução ao Controle de Poluição Ambiental. São Paulo, Editora Signus, 2000. SOARES, J.B; MAIA, A.C.F. Água: Microbiologia e Tratamento. Fortaleza, UFC Edições, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CARVALHO, L.C.M. Educação Ambiental:a formação do sujeito ecológico. 4ª edição. São Paulo: Cortez, 2008 MOTA, S. Urbanização e Meio Ambiente. 1ª Ed. ABES, 1999. ABES, 1999. BRANCO, S. M. O meio ambiente em debate. 26ª ed. São Paulo: Moderna, 1997. SILVA, V. G. Legislação Ambiental Comentada, Belo Horizonte: Ed. Fórum, 2006. CAJAZEIRA, J. E. R. ISO 14001 - Manual de Implantação. Rio de Janeiro: Qualitymark Editora, 1997.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____