

NOME

Processos Agroindustriais

CARGA HORÁRIA	TEÓRICA	PRÁTICA	HORÁRIO
30	20	10	

PROFESSOR(ES) RESPONSÁVEL(EIS)

Lucimar Pacheco Gomes da Rocha

TITULAÇÃO

Doutora

EMENTA

Alterações nos alimentos e matérias-primas da agroindústria; Princípios e métodos de conservação de alimentos; Instalações e equipamentos; Principais operações de processamento na agroindústria; Embalagens e aditivos; Boas práticas de fabricação na agroindústria; Gerenciamento de resíduos agroindustriais; Sistemas e normas de segurança e ISO.

OBJETIVOS

Desenvolver e aplicar conhecimento e habilidades básicas referentes ao gerenciamento de processos em sistemas agroindustriais.

METODOLOGIA (Recursos, materiais e procedimentos)

METODOLOGIA:

- Exposição dialogada; apresentação de vídeos; estudo de artigos; trabalhos em sala de aula e extra-sala de aula; resolução de exercícios; análise de estudos de casos.

RECURSOS MATERIAIS UTILIZADOS:

- Quadro e pincel; notebook e projetor multimídia; livros textos; notas de aulas; artigos; estudos de casos; filmes.
- Aulas práticas de laboratório e visitas técnicas.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da realização de seminários, resolução de exercícios, relatórios das visitas técnicas e das práticas de laboratório, estudo dirigido de artigos, entre outras.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu Editora, 2001
- MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. **Toxicologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.
- WATSON, HOUGEN & RAGATZ. **Princípios dos Processos Químicos**. Vol.1, 2ª ed., Editora Martins Fontes, São Paulo, SP, 1984.

Bibliografia Complementar:

- BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F. O. **Química de processamento de alimentos**. São Paulo, Livraria Varela: 2001

Data	Assinatura do professor	Aprovado no Colegiado	Coordenador do Colegiado
		____/____/____	_____