

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA174	DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		TURMA: A			
NATUREZA: Obrigatória		MODALIDADE: Parcial EAD - 20% EAD				
CH TOTAL: 90h		CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 0h		
Padrão (PD): 30h	Laboratório (LB): 60h	Campo (CP): 0h	Orientada (OR): 0h	Estágio (ES): 0h	Prática Específica (PE): 0h	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0h
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: SILA MARY RODRIGUES FERREIRA						

Criação: 16/2/2026

Modificação: 16/2/2026

EMENTA

Não disponível

JUSTIFICATIVA PARA OFERTA EAD:

Não disponível

PROGRAMA

- Análise sensorial dos alimentos
- Alimentos para fins especiais e/ou funcionais
- Enriquecimento de alimentos e restauração de nutrientes
- Rotulagem nutricional
- Desenvolvimento de produtos alimentícios
- Conservação de alimentos
- Processamento de produtos de origem animal e vegetal

OBJETIVO GERAL

- Capacitar estudantes a desenvolver habilidades de avaliação e aplicação de métodos e técnicas de conservação e processamento de alimentos em sua futura área de atuação profissional; e para desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Estudar e aplicar métodos de conservação no processamento de alimentos convencionais
- Avaliar produtos alimentícios, sob o ponto de vista sensorial
- Avaliar a legislação específica para os alimentos especiais e/ou funcionais
- Desenvolver formulações de alimentos para fins especiais e/ou funcionais
- Interpretar rótulos de produtos comerciais, prontos para o consumo
- Definir porção e rendimento de formulações elaboradas
- Calcular o valor nutricional de uma formulação de alimento para fins especiais e/ou funcional
- Descrever as etapas de processo de formulação de produtos alimentícios
- Indicar os ingredientes em ordem decrescente de quantidade, rotulagem nutricional com a alegação de produto pronto para o consumo – PPC
- Identificar testes sensoriais e atributos sensoriais (aparência, cor, sabor, aroma e textura) para realizar análise sensorial de alimentos para fins especiais e ou funcionais; - Construir instrumento para o teste sensorial ADQ
- Indicar embalagem de acordo com o alimento
- Elaborar informação nutricional de rotulagem.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- a) O conteúdo teórico será ofertado por meio de aulas expositivo-dialogadas e o conteúdo prático será ofertado em aulas nos laboratórios de Tecnologia de Alimentos, de análise Sensorial e de Informática.
- b) Material didático: serão utilizados E-books disponibilizados na plataforma <https://minhabiblioteca.ufpr.br/biblioteca>, artigos científicos disponíveis nos portais <https://www.portal.ufpr.br/> e <https://www-periodicos-capes-gov-br.ez1.periodicos.capes.gov.br/index.php>. Também serão utilizadas legislações federais disponíveis para consulta nos respectivos Ministérios ou agências reguladoras

FORMAS DE AVALIACAO

A média final será composta por:

Atividades avaliativas (média aritmética das tarefas orientadas ou relatórios) - peso 1; prova teórico prática (PTP) - peso 6; Informação nutricional de rotulagem cálculo das alegações – peso 1; Desenvolvimento de produtos – peso 2.

A aprovação se dará pela frequência mínima de 75% e média final igual ou superior a 70.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA



EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo, Atheneu, 2005. GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações. São Paulo, Nobel, 2009. FELLOWS, P. Food processing technology: principles and practice. 2ª ed., Inglaterra: Woodhead Publishing. 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, F. O., BOBBIO, P. A. Introdução a química de alimentos. São Paulo : Livr. Varela, 2003. 2ªed, ver. e atualiz. 223p

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: PUCPress, 2013. 531 p.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 612p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, Vol I, 2005. 294p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, Vol. II, 2005. 280p.

CRONOGRAMA DE AULAS

1. –CRONOGRAMA – 2ª: 07:30 -9:30; 3ª 13:30 - 17:30; 4ª 7:30 – 11:30 sala:12

