

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MINISTERIO DA EDUCACAO UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ARIDO PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
--

PROGRAMA GERAL DE DISCIPLINA
------------------------------

Identificação	
Cursos que Atende	Departamento
Programa de Pós-graduação em Ambiente, Tecnologia e Sociedade	Departamento de Agrotecnologia e Ciências Sociais

Código	Denominação da Disciplina	Posição na Integralização
ATS0001	Alimentos, Ambiente e Sociedade	-

Professor
Francisco Marlon Carneiro Feijó, Vilson Alves de Góis e Sthenia Santos Albano Amóra

Carga Horária Semanal				Nº de Créditos	Carga Horária Total
Teórica	Prática	Teórica-Prática	Total		
-	-	04	04	04	60

Pré-Requisito
---------------

Objetivo
----------

Apresentar conceitos e fundamentos para as discussões sobre tecnologia de alimentos dentro do contexto ambiental e social;  
Discutir questões voltadas para higiene e segurança alimentar;  
Descrever doenças transmitidas por alimentos, identificar seus agentes e/ou causas e como evitá-las;  
Identificar alterações que ocorrem em alimentos;  
Descrever métodos de conservação dos alimentos por meio de tecnologias convencionais e alternativas empregadas na região do semiárido nordestino;  
Promover discussões sobre aspectos ambientais da tecnologia de alimentos, focando suas consequências sobre o meio ambiente e potencial gerador de desajustes sociais.

Ementa
--------

Histórico e importância social da tecnologia de alimentos. Higiene e segurança alimentar. Doenças transmitidas por alimentos. Tecnologias de conservação de alimentos de origem vegetal e animal na região do semiárido. Aspectos ambientais da tecnologia de alimentos. Aspectos sociais e inovação de alimentos manufaturados de origem vegetal e animal.

Nº da Unidade	Conteúdo Programático Unidade	Nº de Horas		
		T	P	T-P
I	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução e conceitos;</li><li>• Micro-organismos de interesse em alimentos: agentes</li></ul>	-	-	16



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produtores, promotores, deteriorantes e patogênicos;</li> <li>• Fatores que interferem no crescimento microbiano: intrínsecos e extrínsecos;</li> <li>• Identificação de micro-organismos de interesse em alimentos.</li> </ul>			
II	<b>CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologias de conservação de alimentos de origem vegetal e animal;</li> <li>• Tecnologias convencionais e alternativas de conservação de alimentos;</li> <li>• Técnicas de conservação empregadas na região do semiárido nordestino.</li> </ul>	-	-	20
III	<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos ambientais da tecnologia de alimentos e potencial gerador de desajustes sociais;</li> <li>• Tratamento e reutilização de resíduos de alimentos.</li> </ul>	-	-	12
IV	<b>ALIMENTOS E SAÚDE PÚBLICA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene e segurança alimentar;</li> <li>• Doenças transmitidas por alimentos.</li> </ul>	-	-	12
Total parcial		-	-	60
<b>Total</b>				<b>60</b>

<b>Metodologia Utilizada</b>		
Recursos Didáticos	Recursos Materiais	Instrumentos de Avaliação
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas expositivas</li> <li>- Práticas de campo</li> <li>- Dinâmica de grupos</li> <li>- Laboratório</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quadro branco</li> <li>- Projetor multimídia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliações individuais e em grupo</li> <li>- Seminários</li> <li>- Relatórios de aulas de campo</li> <li>- Artigos técnico-científicos</li> </ul>

<b>Referências Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, 2o ed. São Paulo: Varela, 2001. 420p</li> <li>2. GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo, Nobel: 1984.</li> <li>3. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6. Ed. Artmed, 2005.</li> <li>4. MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. Editora Varela. 257. 2005.</li> <li>5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Vol. 1: Componentes dos Alimentos e Processos. Artmed, 2005.</li> </ol>
<b>Complementar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS NBR ISO 14900 Sistema de gestão da análise de perigos e pontos críticos de controle - Segurança de Alimentos. Rio de Janeiro, 2002.</li> <li>2. BASTOS, M. S. Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança Alimentar. 438p. 2008.</li> <li>3. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F. O. Química de processamento de alimentos. São Paulo, Livraria Varela: 2001.</li> <li>4. CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. Resolução – RDC 216/2004. 3ª Ed. Disponível em: <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a>.</li> <li>5. FELLOWS, P. Food processing technology: principles and practice. London, Ellis Revertè, 1982.</li> <li>6. FENNEMA, O. R. Food chemistry. 2 ed. New York: Marcel Dekker Inc., 1985.</li> </ol>

7. POTTER, N. N. Food science. New York, AVI, 1980.

8. VICENTE, Antonio. Manual de Indústrias dos alimentos. São Paulo. Livraria Varela, 1996.

Aprovação		
<b>COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AMBIENTE, TECNOLOGIA E SOCIEDADE</b>		
<u>8ª</u> Nº da Reunião	<u>21/08</u> /2014 Data	 Profª Sílvia Amora Ass. Coordenador
<b>DEPARTAMENTO DE AGROTECNOLOGIA E CIÊNCIAS SOCIAIS</b>		
		Coordenadora
<u>    </u> Nº da Reunião	<u>    </u> / <u>    </u> /2014 Data	 Profª Drª Ludimilla Carvalho S. de Oliveira Chefe DACSI/UFERSA Ass. do Chefe do Departamento
<b>CONSEPE</b>		
<u>    </u> Nº da Reunião	<u>    </u> / <u>    </u> /2014 Data	<u>    </u> Ass. da Secretária do CONSEPE

MOSSORÓ-RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2014.