

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO</b> <b>PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO</b>
---

<b>PROGRAMA GERAL DE DISCIPLINA</b>
-------------------------------------

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

<b>Código</b>	<b>Denominação da Disciplina</b>	<b>Posição na Integralização</b>
ATS0001	Alimentos, Ambiente e Sociedade	-

<b>Professor</b>
Francisco Marlon Carneiro Feijó, Vilson Alves de Góis e Sthenia Santos Albano Amóra

<b>Carga Horária Semanal</b>				<b>Nº de Créditos</b>	<b>Carga Horária Total</b>
<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Teórica-Prática</b>	<b>Total</b>		
-	-	04	04	04	60

<b>Pré-Requisito</b>
----------------------

<b>Objetivo</b>
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.

<b>Ementa</b>
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.

<b>Conteúdo Programático</b>				
<b>Nº da Unidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Nº de Horas</b>		
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>T-P</b>
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

	produtores, promotores, deteriorantes e patogênicos; <ul style="list-style-type: none"> <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>


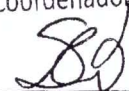
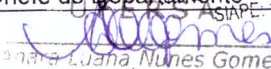
<b>Metodologia Utilizada</b>		
Recursos Didáticos	Recursos Materiais	Instrumentos de Avaliação
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aulas expositivas</li> <li>Práticas de campo</li> <li>Dinâmica de grupos</li> <li>Laboratório</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quadro branco</li> <li>Projeter 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>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, 2o ed. São Paulo: Varela, 2001. 420p</li> <li>GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo, Nobel: 1984.</li> <li>JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6. Ed. Artmed, 2005.</li> <li>MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. Editora Varela. 257. 2005.</li> <li>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>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>BASTOS, M. S. Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança Alimentar. 438p. 2008.</li> <li>BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F. O. Química de processamento de alimentos. São Paulo, Livraria Varela: 2001.</li> <li>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>FELLOWS, P. Food processing technology: principles and practice. London, Ellis Revertè, 1982.</li> <li>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		
COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AMBIENTE, TECNOLOGIA E SOCIEDADE		
<u>8ª</u> Nº da Reunião	<u>21/08</u> /2014 Data	 Profª Sílvia S. A. Amora Ass. Coordenador
<b>DEPARTAMENTO DE AGROTECNOLOGIA E CIÊNCIAS SOCIAIS</b> Coordenadora		
_____ Nº da Reunião	_____/_____/2014 Data	 Profª Drª Ludimilla Carvalho S. de Oliveira Chefe DACS/UFERSA Ass. do Chefe do Departamento UFERSA/GAB Nº 0432/2008 ASIAPE: 178.1560
<b>CONSEPE</b>		
<u>12ª R.O.</u> Nº da Reunião	<u>09/12</u> /2014 Data	 Luana Nunes Gomes Secretária dos Órgãos Colegiados UFERSA/GAB Nº 0432/2008 Ass. da Secretária do CONSEPE

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