

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Área: Saúde

Modalidade: EAD (a distância)

Apresentação do curso:

A Tecnologia em Alimentos é definida como sendo a aplicação de métodos e técnicas para a seleção de matéria prima, preparo, armazenamento, controle, conservação, embalagem, distribuição, utilização do alimento e desenvolvimento de produtos.

Desta forma, o profissional capacitado pode atuar em áreas que envolvam aspectos tecnológicos da industrialização das matérias primas alimentícios, participando também da implementação e fiscalização de projetos de instalações de processamento de alimentos.

A moderna organização do setor produtivo demanda do trabalhador competências para maior mobilidade dentro de uma área profissional, não se restringindo apenas a uma formação vinculada especificamente a um posto de trabalho.

Objetivos:

- ✓ Reconhecer e conhecer na cadeia produtiva, como os alimentos são processados para a obtenção de vida de prateleira prolongada e serem consumidos de forma segura;
- ✓ Capacitar o aluno para atuar no mercado de trabalho dando a ele competências e habilidades;
- ✓ Atender à realidade do desenvolvimento tecnológico, por meio de promoção de mudanças e inovações na produção de alimentos, com o aparato das questões nutricionais para benefício da saúde humana.

Público-alvo:

Dirigido a profissionais da saúde de nível superior.

Organização curricular:

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
TECNOLOGIA DO BENEFICIAMENTO DE FARINHAS	80 h
TECNOLOGIA NO PROCESSO DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS	60 h
TECNOLOGIA PARA A OBTENÇÃO DE ALIMENTOS LIOFILIZADOS	60 h
DESTINO E IMPACTO DE SUBPRODUTOS E RESÍDUOS INDUSTRIAIS	80 h
TECNOLOGIA NO PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS	80 h
DIDÁTICA DO ENSINO SUPERIOR	60 h
TOTAL DAS DISCIPLINAS	420 h

Ementas:

TECNOLOGIA DO BENEFICIAMENTO DE FARINHAS

EMENTA: A disciplina pretende apresentar os princípios e processos tecnológicos no beneficiamento de farinhas diferentes origens. Possibilitar ao aluno tipificar as farinhas. Discutir os fatores que interferem na qualidade da farinha em seu armazenamento. Conhecer os bolores e microtoxinas em farinhas e as legislações pertinentes.

TECNOLOGIA NO PROCESSO DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

EMENTA: Apresentar a classificação dos vegetais e seu metabolismo respiratório. Conhecer os equipamentos utilizados nos processos. Apresentar os tipos de cortes nos vegetais e processos de higienização empregados. Conhecer os princípios e processos tecnológicos no processamento de alimentos de origem vegetal.

TECNOLOGIA PARA A OBTENÇÃO DE ALIMENTOS LIOFILIZADOS

EMENTA: Apresentar os processos industriais para a desidratação e liofilização de alimentos. Conhecer as adequações necessárias no armazenamento e embalagem desses produtos. Conhecer as legislações pertinentes.

DESTINO E IMPACTO DE SUBPRODUTOS E RESÍDUOS INDUSTRIAIS

EMENTA: Efeitos da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico. Importância da qualidade da água na indústria de alimentos. Consequências da poluição atmosférica e do solo. Apresentação dos processos de reciclagem de materiais. Conhecimento do RIMA e Gestão ambiental.

TECNOLOGIA NO PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS

EMENTA: Apresentar os processos seguros no abate. Discutir os processos tecnológicos na fabricação de alimentos embutidos e defumados de origem animal. Entender a adequação no uso de aditivos e as técnicas adequadas na conservação de produtos e as legislações pertinentes.

DIDÁTICA E METODOLOGIA EM CURSOS SUPERIORES

EMENTA: A docência no ensino superior. Aula universitária, processo didático e seus elementos. O Planejamento e as possibilidades didáticas de organização de planos de ensino. Metodologias didáticas na docência no ensino superior. Relação pedagógica na aula universitária e mediação docente. Avaliação do processo ensino-aprendizagem: concepções teóricas e práticas, elaboração de instrumentos avaliativos.

Metodologia e avaliação:

A construção da aprendizagem se dá por meio da nossa plataforma do aluno, onde o aluno encontrará todo o apoio acadêmico:

- ✓ Fórum;
- ✓ Vídeo-chat;
- ✓ Chat;
- ✓ Sala de aula/Cronograma;
- ✓ Notas e faltas;
- ✓ Material de estudos;
- ✓ Financeiro;
- ✓ Ocorrências;
- ✓ Publicações do estudante;
- ✓ Correio Eletrônico;
- ✓ Secretaria Virtual;
- ✓ Avaliação final.

Avaliação final: No final do curso o aluno realizará uma Avaliação contendo 30 questões objetivas por meio do Portal do Aluno. Essa avaliação aborda de maneira resumida, todo o conteúdo aplicado ao longo do curso, e possui como principal objetivo certificar a evolução do aluno. A prova pode ser realizada em qualquer lugar, havendo controle através de reconhecimento facial do aluno durante sua realização.

A data será informada por meio do cronograma disponível no portal do aluno e para obter aprovação o discente deverá obter nota igual ou superior a 7,00 (sete).

Após a aprovação em todas as disciplinas e na Avaliação Final, o aluno poderá solicitar, também no Portal do Aluno, seu Certificado.

Corpo docente*:

DOCENTE	TITULAÇÃO
Beatriz Tenuta Martins	Mestre
Alexsandra Nunes Genari	Mestre
Rosangela Grisotto	Mestre
Sandra Rojas Duailibi	Mestre

*Sujeito a alterações.

Certificação:

- ✓ Credenciado pelo Decreto de 24 de novembro de 1997, publicado no Diário Oficial da União de 25 de novembro de 1997; reconhecido pela Portaria nº. 505, de junho de 2015, publicada no Diário Oficial da União de 05 de junho de 2015.
- ✓ Credenciado para oferecimento de cursos na modalidade à distância pela Portaria nº 1.109 de 27 de novembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União em 30 de novembro de 2015.