MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO
Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO		
EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia		
CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos FORMA/GRAU:( )integrado ( )subsequente ( ) concomitante ( ) bacharelado ( ) licenciatura (x) tecnólogo MODALIDADE: (x) Presencial ( ) PROEJA ( ) EaD		
COMPONENTE CURRÍCULAR: Práticas Profissionais Integradas (PPI) II		
ANO / SEMESTRE: 2016/1	SEMESTRE ou ANO DA TURMA: 7° semestre	CARGA HORÁRIA 80 h
TURNO: Noturno	TURMA: TA 71	
DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:	Verlaine Denize Brasil Gerlach	
DIRETOR (A) DE ENSINO:	Clarinês Hames	
DOCENTE(A):	Gilberto Arcanjo Fagundes, Joseana Severo.	

EMENTA

Teoria e prática profissional em ciência e tecnologia de alimentos. Atividades de integração das disciplinas já ofertadas no curso.

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL DO CURSO:

Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o meio ambiente e saúde dos consumidores, fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico na área de alimentos.

OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR:

Proporcionar ao aluno o contato com a prática profissional por intermédio da integração das disciplinas do período.

METODOLOGIA

As aulas serão de forma expositiva e dialogada, enquanto que nas aulas práticas os alunos empregarão os conhecimentos obtidos das disciplinas já cursadas para a elaboração e análise de novos produtos. Em havendo aluno(s) com algum tipo de dificuldade de aprendizagem, metodologias serão pensadas em conjunto com o Núcleo

de Atendimento aos Portadores de Necessidades Especiais (NAPNE) e o Setor Pedagógico, para que as acessibilidades pedagógica e atitudinal sejam efetivamente atendidas de forma universal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Cronograma de carga horária: os conteúdos propostos para disciplina serão desenvolvidos no período de 01 de março a 08 de julho de 2016.

AVALIAÇÃO

Instrumentos a serem usados pelo docente (a):

Os métodos de avaliação serão com relação ao desenvolvimento de trabalho proposto, interação com os colegas, observação da evolução ou não de cada aluno, de pesquisas sobre assuntos pertinentes ao desenvolvimento da disciplina.

Critérios de avaliação:

Os alunos serão avaliados individualmente, através do empenho e interesse demonstrado para realização dos trabalhos propostos, para compor a média final bem como avaliação qualitativa (empenho, participação, evolução). Serão adotados os seguintes pesos: 4,0 (artigo escrito conforme normas estipuladas); 4,0 (apresentação de seminário); 2,0 (participação em aula, presença).

RECUPERAÇÃO PARALELA:

Realizada a medida que for verificado desempenho insuficiente nas avaliações propostas, através de aulas e material complementar para estudo.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)

O componente curricular prevê PPI: (x) Sim ( )Não ( )Colaboração
Articulação com os componentes curriculares: Todas disciplinas do 7º semestre.
Obs: Se o Componente prevê PPI anexar projeto ao Plano de Trabalho Docente

Planejamento da realização das atividades não presenciais

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA-MURADIAN, L.B.; PENTEADO, M.D.V.C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre**

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

legislação e analise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

GAVA, A. J. **Princípios** de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa.** 22.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. (Coord.). **Biotecnologia Industrial,** vol 1 – Fundamentos. Editora Edgard Blucher, 254 p. 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
CRUZ, A. C.; PEROTA, M. L. L. R.; MENDES, M. T. R. **Elaboração de Referências (NBR 6023/2002).** 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência; Niterói: Intertexto, 2002.
GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa. 5.** ed. São Paulo : Atlas, 2010.
LAKATOS, E. M. & MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos da Metodologia Científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
ORDÓÑEZ, & COLS. **Tecnologia de alimentos:** componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007. v.1.
ORDÓNEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos:** alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04/2016 Por: _____

ASSINATURAS

Coordenação:	Docentes:
Gislaine Hermanns	Gilberto Fagundes; Joseana Severo
Coordenação Geral de Ensino:	**Supervisão Pedagógica:** Beatris Gattermann