Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.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) tecnologia
MODALIDADE: (x) Presencial ( ) PROEJA ( ) EaD

COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Balas e chocolates

ANO/SEMESTRE: 2016/1º	**SEMESTRE/ANO DA TURMA: 7º semestre**	**CARGA HORÁRIA:** 40 h
TURNO: Noturno	**TURMA: TA 71**	

DIRETOR GERAL DO CAMPUS: Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR DE ENSINO: Clarinês Hames

DOCENTE: Camila Carvalho Lago

EMENTA

Este componente curricular visa estudar as definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Aborda também o controle de qualidade e legislação.

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

Conhecer a tecnologia de elaboração de balas, chocolates, caramelos, gomas de mascar e similares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Açúcares e Similares;
- Açúcares: fontes, definição e classificação, e processo de obtenção;
- Melaço, melado e rapadura: Definições e processo de elaboração;
- Balas, caramelos e confeitos de goma; Definição, classificação e características, formulação e processo de obtenção;
- Goma de Mascar; Definição, classificação e características, formulação e processo de obtenção;
- Chocolate; Cacau; Definição de chocolate, tipos e característica, e processo de fabricação.

METODOLOGIA

As aulas serão realizadas utilizando-se de metodologia que vise contemplar uma aprendizagem efetiva e significativa onde os temas propostos no conteúdo programático serão abordados através de exposição oral dialogada, com utilização de multimídia (data-show) e quadro branco. Serão realizadas aulas práticas em laboratório pra elaboração de produtos como forma de contextualizar e exemplificar os assuntos trabalhados.
Quanto à acessibilidade pedagógica e atitudinal, caso haja algum aluno com necessidades especiais na

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.iffarroupilha.edu.br

turma, será utilizado recursos didáticos e pedagógicos específicos de acordo com as necessidades e limitações do aluno, que eliminem as barreiras no processo de ensino e aprendizagem.

AVALIAÇÃO

INSTRUMENTOS A SEREM USADOS PELA DOCENTE

Os instrumentos avaliativos constarão de avaliação escrita, pesquisas sobre assuntos pertinentes, elaboração de relatórios, apresentação de seminários.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os estudantes serão avaliados quantitativamente pelo desempenho nas avaliações através do seu entendimento dos conhecimentos construídos e qualitativamente pela participação em aula, envolvimento nos trabalhos em grupos, aulas práticas e assiduidade. Serão realizados trabalhos de pesquisa, análise de artigos científicos e relatórios de aulas práticas com peso 5.0 e uma prova de avaliação final com peso 5.0.

RECUPERAÇÃO PARALELA

Acontecerá ao longo do período e sempre que constatada a necessidade de recuperar conceitos desenvolvidos ou avaliações em que o estudante não atingiu um rendimento satisfatório. Serão agendados horários no turno inverso para a realização dessa atividade através de resolução de exercícios e explicações sobre os conteúdos trabalhados.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)

O componente curricular prevê PPI: ( )Sim (x)Não ( )Colaboração
Articulação com os componentes Curriculares
Obs: Se o Componente prevê PPI anexar projeto ao Plano de Trabalho Docente

PLANEJAMENTO DA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

Leituras e resolução de questões pertinentes aos conteúdos trabalhados.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2008.
OETTERER, M.; REGITANO-d´ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.
ORDÓÑEZ & COLS. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. (Coord.). **Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v.4.
BOBBIO, P.A. **Química de processamento de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 1992.
CHAVES, J. B. P. **Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo.** Viçosa: CPT, 2008.
CORRÊA, C. L. **Como montar e operar uma pequena fábrica de chocolates**. Viçosa: CPT, 1999.
COULTATE, T. P. **Alimentos: a química e seus componentes**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
KHOURY, D. A. **Curso produção de doces finos para festas**. Viçosa: CPT, 2011.
LANNA, P.; CAMPOS, V. M. F. **Como fazer bombons e trufas**. Viçosa: CPT, 1999.
LANNA, P.; CAMPOS, V. M. F. **Como fazer ovos de páscoa**. Viçosa: CPT, 1999.
RIBEIRO, E. P. **Química de alimentos**. São Paulo : Blucher , 2007.
SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.iffarroupilha.edu.br

Revisado em 27/04/2016. Por: _____

ASSINATURAS

Coordenação: ... Coordenador do Eixo Tecnológico ou Curso	**Docente:** ... Docente
Coordenação Geral de Ensino: ... Coordenação Geral de Ensino	**Supervisão Pedagógica:** ... Pedagoga Beatris Gatterman Pedagoga IF Farroupilha - Câmpus Santo Augusto