



## PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

### IDENTIFICAÇÃO

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Disciplina: MATERIAS-PRIMAS AGROPECUARIAS</b> | <b>Código: EAF 390</b> |
| Professora: Taíla Veloso de Oliveira             |                        |

### CARGA HORÁRIA

|                   |   |                            |   |
|-------------------|---|----------------------------|---|
| <b>Semestral:</b> | <b>Semanal: 5 h (08/06/2020 a 20/07/2020)</b> |                            |   |
| 30 h              | <b>Em sala de aula virtual</b>                | <b>Em outros ambientes</b> | <b>De dedicação do estudante à disciplina</b> |
|                   | 2 h   | 3 h                        | 2 h   |

### CRÉDITOS

|  |                       |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
|--|-----------------------|------------------------------------|-------|------------------------------------|-------|--------------|-------|--------|-------|-------|-------|
| Contabiliza créditos? Sim.   | Número de Créditos: 2 |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
| <b>Ementa:</b> Matéria-prima e indústria de alimentos: Importância da matéria-prima na indústria de alimentos; situação atual no Brasil; colheita, transporte e classificação da matéria-prima; Fisiologia da maturação e senescência de frutos e hortaliças: conceito de frutos climatéricos e não-climatéricos; respiração; produção e resposta ao etileno; métodos para conservação e transporte; Matéria-prima de origem vegetal: frutas e hortaliças; grãos e cereais; oleaginosas; Matéria-prima de origem animal: aves e ovos; mel; bovinos, suínos; pescado. |                       |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
| <b>Objetivos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentar os tipos de matérias-primas da Indústria de Alimentos;</li><li>• Compreender a situação atual no Brasil;</li><li>• Introduzir conceitos de beneficiamento de matérias primas de origem vegetal e animal.</li></ul>  |                       |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
| <b>Recursos:</b> Notebook; Internet; Gravadores de Tela; Editores de Vídeo; PVAnet; Google Meet/Zoom; Youtube.   |                       |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
| <b>Avaliações:</b> <table><tr><td>Apresentação e entrega de trabalho</td><td>26,00</td></tr><tr><td>Atividades avaliativa das unidades</td><td>23,00</td></tr><tr><td>Teste online</td><td>24,00</td></tr><tr><td>Fóruns</td><td>12,00</td></tr><tr><td>Prova</td><td>15,00</td></tr></table>  |                       | Apresentação e entrega de trabalho | 26,00 | Atividades avaliativa das unidades | 23,00 | Teste online | 24,00 | Fóruns | 12,00 | Prova | 15,00 |
| Apresentação e entrega de trabalho   | 26,00                 |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
| Atividades avaliativa das unidades   | 23,00                 |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
| Teste online   | 24,00                 |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
| Fóruns   | 12,00                 |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |
| Prova  | 15,00                 |                                    |       |                                    |       |              |       |        |       |       |       |

**UNIDADE 1****Conteúdo:** Matéria-prima e indústria de alimentos

| <b>Data/Horário</b>            | <b>Aula Síncrona</b>   | <b>Aula Assíncrona</b>  |
|--------------------------------|--|---|
| 08/06/2020 Segunda 10:00/12:00 | Apresentação da Disciplina<br>Introdução às matérias-primas<br>Aula: Colheita, transporte e classificação da matéria-prima<br>Teste online |   |
| 09/06/2020 Terça 10:00/12:00   |  | Texto complementar:<br>Produção de Alimentos Brasil   |
| 10/06/2020 Quarta 10:00/11:00  |  | Fórum Participativo sobre a influência da pandemia na produção de matéria-prima   |
| 15/06/2020 Segunda 10:00/12:00 | Aula:<br>Embalagem e Conservação da matéria-prima<br>Apresentação de Trabalho Grupo 1 e 2<br>Teste online                                  |   |
| 16/06/2020 Terça 10:00/12:00   |  | Video no Youtube sobre abate de suínos<br>Fórum Participativo sobre a influência da pandemia na segurança alimentar                     |
| 17/06/2020 Quarta 10:00/11:00  |  | Texto complementar:<br>Matérias-primas e insumos: possíveis influências nos processos de produção em indústria de produtos alimentícios |

**UNIDADE 2****Conteúdo:** Matéria-Prima de Origem Animal

| <b>Data/Horário</b> | <b>Aula Síncrona</b> | <b>Aula Assíncrona</b> |
|---------------------|----------------------|------------------------|
|---------------------|----------------------|------------------------|

|  |         |             |  |   |
|--|---------|-------------|--|---|
| 22/06/2020                                       | Segunda | 10:00/12:00 | Aula: Matérias-primas de origem animal parte 1<br>Apresentação de Trabalho Grupo 3 e 4<br>Teste online |   |
| 23/06/2020                                       | Terça   | 10:00/12:00 |  | Video no Youtube sobre abate de bovinos<br>Texto complementar: Carne  |
| 24/06/2020                                       | Quarta  | 10:00/11:00 |  | Exposição do mapa mental  |
|  |         |             |  |   |
| 29/06/2020                                       | Segunda | 10:00/12:00 | Aula: Matérias-primas de origem animal parte 2<br>Apresentação de Trabalho Grupo 5 e 6<br>Teste online |   |
| 30/06/2020                                       | Terça   | 10:00/12:00 |  | Video no Youtube sobre ordenha mecânica<br>Texto complementar: artigo matéria-prima animal                              |
| 01/07/2020                                       | Quarta  | 10:00/11:00 |  | Fórum: Teste invertido: formulação de questões  |
| <b>UNIDADE 3</b>                                 |         |             |  |   |
| <b>Conteúdo: Matéria-Prima de Origem Vegetal</b> |         |             |  |   |
| <b>Data/Horário</b>                              |         |             | <b>Aula Síncrona</b>   | <b>Aula Assíncrona</b>  |
| 06/07/2020                                       | Segunda | 10:00/12:00 | Aula: Matérias-primas de origem vegetal<br>Apresentação de Trabalho Grupo 7 e 8<br>Teste online        |   |
| 07/07/2020                                       | Terça   | 10:00/12:00 |  | Video no Youtube sobre colheita e pós-colheita de frutas<br>Texto complementar: Colheita e beneficiamento de hortaliças |
| 08/07/2020                                       | Quarta  | 10:00/11:00 |  | Fórum: Teste invertido resolução  |
|  |         |             |  |   |
| 13/07/2020                                       | Segunda | 10:00/12:00 | Aula: Matérias-primas de origem vegetal<br>Apresentação de Trabalho Grupo 9 e 10<br>Teste online       |   |

|   |        |             |  |   |
|---|--------|-------------|--|---|
| 14/07/2020  | Terça  | 10:00/12:00 |  | Video no Youtube sobre minimamente processados<br>Texto complementar: Matéria-prima vegetal |
| 15/07/2020  | Quarta | 10:00/11:00 |  | Fórum: Utilização de agrotóxico   |
| <b>Referências</b>  |        |             |  |   |
| <p>LIMA, U. A. <b>Matérias-Primas dos Alimentos</b>. 1 ed. São Paulo: Blucher, 2010. 402p.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos</b>. 2. ed. Artmed: Bookman, 2006. 602 p.</p> <p>AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. <b>Biotecnologia Industrial – volume 4</b>. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2001. 544 p.</p> |        |             |  |   |