

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: Tópicos Especiais V: Estudos avançados em tecnologia de leite e derivados	Código: EAF 498	Pré-requisitos: EAF 441 e ter cursado 2.500 h de disciplinas
Professor(as): Pollyanna Cardoso Pereira		
Horário: 2ª, 3ª e 4ª feiras das 18h às 20:30 h		

CARGA HORÁRIA

Semestral:	Semanal: 7,5 h		
45 h	Em sala de aula virtual	Em outros ambientes	De dedicação do estudante à disciplina
	2,5 h	5 h	3 h

CRÉDITOS

Contabiliza créditos? Sim	Número de Créditos: 03
Ementa: Temas de atualização a serem abordados por meio de aulas ou trabalhos práticos.	
Objetivos: Apresentar ao aluno um tema atual, com o intuito de complementar sua formação acadêmica e profissional. <ul style="list-style-type: none"> Tecnologias emergentes no processamento de leite e derivados Ingredientes lácteos funcionais Desenvolvimento de novos processos Gestão da qualidade na produção de leite e derivados. 	
Recursos: Computador, Internet, PVANet, gravadores de tela, Google Meet, e-books.	
Metodologia: Aulas assíncronas gravadas para exposição dos conceitos iniciais; aulas síncronas para dúvidas e debates; fórum de discussões (PVANet); edição colaborativa de texto; webinar em grupo; vídeos; sala de aula invertida.	
Avaliações:	
Atividades avaliativas das Unidades	45 pontos
Fóruns de discussão	15 pontos
Webinário	30 pontos
Participação	10 pontos
UNIDADE 1	

Conteúdo: Apresentação da disciplina. Tecnologias emergentes no processamento de leite e derivados.		
	Cronograma	
	Data	Horário
Aula narrada - PVANet	08/06	18:00 – 19:00
Fórum de discussão - PVANet	08/06	19:00 – 20:30
Atividade sobre o tema da aula narrada - PVANet	09/06	18 :00– 20:30
Aula síncrona: discussão e sobre a atividade e tema - Link no PVANet	10/06	18:00 – 20:30
Avaliação da Unidade 1		
	Tipo/Instrumento	Valor
	Fórum de discussão	5,0
	Atividade avaliativa sobre o tema da aula narrada	5,0
UNIDADE 2		
Conteúdo: Tecnologias emergentes no processamento de leite e derivados: alta pressão, ultrassom e aquecimento ôhmico		
	Cronograma	
	Data	Horário
Aula narrada - PVANet	15/06	18:00 – 20:30
Atividade sobre o tema - PVANet	16/06	18:00 – 20:30
Aula síncrona com debate sobre atividade e sorteio dos temas do webinar (Aula 5). Link no PVANet	17/06	18:00 – 20:30
Avaliação da Unidade 2		
	Tipo/Instrumento	Valor
	Atividade sobre o tema	5,0
	Participação da aula síncrona e debate	2,5
UNIDADE 3		
Conteúdo: Tecnologias emergentes no processamento de leite e derivados: ultravioleta e campo elétrico pulsado. Modificação de propriedades funcionais dos macronutrientes do leite e aplicação tecnológica na fabricação de derivados.		
Metodologia	Cronograma	
	Data	Horário
Edição colaborativa de texto: com uso de artigos científicos - PVANet	22/06 e 23/06	18:00 – 20:00
Fórum de discussão - PVANet	22/06 e 23/06	20:00 – 20:30

Aula síncrona: debate e entrega da edição colaborativa de texto – Link no PVANet		24/06	20:00 – 20:30
Avaliação da Unidade 3			
	Tipo/Instrumento	Valor	
	Atividade: Edição colaborativa de texto	10,0	
	Fórum de discussão	5,0	
	Debate em aula síncrona	2,5	
UNIDADE 4			
Conteúdo: Ingredientes lácteos funcionais: proteínas (caseínas e soro-proteínas), peptídeos bioativos e ácidos graxos.			
Metodologia		Cronograma	
		Data	Horário
Aula narrada - PVANet		29/06	18:00 – 20:30
Vídeo com atividade em dupla – Link no PVANet		30/06	18:00 – 20:30
Aula síncrona: debate sobre o vídeo – Link no PVANet		01/07	18:00 – 20:30
Avaliação da Unidade 4			
	Tipo/Instrumento	Valor	
	Atividade em dupla sobre o vídeo	5,0 pontos	
	Debate em aula síncrona	2,50	
UNIDADE 5			
Conteúdo: Desenvolvimento de novos processos: Inovação e competitividade da indústria de laticínios, Novos processos na fabricação de lácteos fermentados, Novos processos na fabricação de lácteos desidratados e concentrados e Novos processos na fabricação de queijos.			
Metodologia		Cronograma	
		Data	Horário
Aula narrada - PVANet		06/07	18:00 – 19:00
Edição colaborativa de texto sobre os temas: com uso de artigos científicos (1 tema por grupo) - PVANet		06/07 07/07	19:00 – 20:30 18:00 – 20:30
Webinário em grupo sobre o tema sorteado – Link no PVANet		08 e 13/07	18:00 – 20:30
Avaliação da Unidade 5			
	Tipo/Instrumento	Valor	
	Atividade: Edição de texto sobre o tema	10 pontos	
	Webinário	30 pontos	
UNIDADE 6			
Conteúdo: Gestão da qualidade na produção de leite e derivados: o ambiente competitivo e a qualidade no setor lácteo. Metodologias para Gestão da Qualidade na			

Indústria de Laticínios (ferramentas, programas e sistemas da qualidade). ABNT/ NBR ISO 22:000: 2019.

Metodologia	Cronograma	
	Data	Horário
Aula narrada - PVANet	13/07	18:00 – 19:00
Atividade sobre o vídeo “Entendendo a segurança de alimentos na ótica da ISO 22000” (Webinar) – Link PVANet	14/07	19:00 – 20:30
Fórum de discussão - PVANet	20/07	18:00 – 20:30
Aula síncrona Sala de aula invertida com debate – Link PVANet	20/07	18:00 – 20:30

Avaliação da Unidade 5

	Tipo/Instrumento	Valor
	Atividades sobre o vídeo	10,0
	Fórum de discussão	5,0
	Debate em aula síncrona	2,5

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacoespecifica_leited.htm

BRITZ, T.; ROBINSON, R.K. **Advanced Dairy Science And Technology**. John Wiley Profession, 2008. 312p.

Entendendo a norma ISO 22000 na cadeia de alimentos (Webinar). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=AGsx7pGcUK4>

SILVANI, V.; PRUDENCIO, E. S. Ultrassom na indústria de alimentos aplicações no processo de conservação. Editora Atena, 2018. Disponível em: <https://www.atenaeditora.com.br/wp-content/uploads/2018/09/E-book-Ultrassom-na-ind%C3%BAstria-de-alimentos-2.pdf>

Periódicos Capes: acesso pelo Portal Periódicos Capes

Dairy Science and Technology

International Journal of Dairy Technology, Disponível em

Journal of Dairy Research

Journal of Food Quality

Journal of Food Quality and Hazards Control

Revista do Instituto de Laticínios Candido Tostes

***Observação: O plano de ensino é passível de alterações.**