

A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA (Fadba) é uma instituição de ensino da Igreja Adventista do Sétimo Dia, alicerçada na cosmovisão bíblica, comprometida com a obra cristã da redenção e a formação integral de profissionais competentes para o exercício responsável da cidadania e o serviço à comunidade.

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
Saúde	Gastronomia	3º/2023.2
MÓDULO DE APRENDIZAGEM	DOCENTE (S)	
Tecnologia dos Alimentos	Leila Magda	

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
04	20h	20h	40h	--h	--h	80h

EMENTA
Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos, bebidas e produtos de origem animal e vegetal.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG01	Dominar e utilizar linguagens (diferentes letramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções, bem como demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente para lidar com situações previstas e imprevistas.

BAHIA	
CG03	Tomar iniciativa, empreender, fazer gerenciamento e a administração da força do trabalho, dos recursos físicos, de materiais e de informação para criar e inovar de forma responsável em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.
CG05	Experimentar um relacionamento pessoal com Deus por meio da influência do Espírito Santo, para compartilhar atributos de Seu caráter e viver de acordo com seus propósitos redentivos.
CE02	Compreender as especificidades da alimentação ovo-lacto-vegetariana sendo capaz de conceber, planejar e conduzir a produção de pratos culinários com a finalidade de operacionalizar produções gastronômicas em diferentes modalidades e padrões do ovo-lacto-vegetarianismo.
CE03	Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final sendo capaz de emitir parecer técnico em sua área de formação.

PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

Compreender o papel da família na educação de crianças baseada em princípios cristãos. O papel da criança no reino dos céus. Desenvolvimento da cultura de paz entre os discentes. Desenvolvimento de atividades que promovam fidelidade, honestidade, comprometimento e zelo. As atividades grupais terão como objetivo desenvolver equilíbrio, moderação, autocontrole, iniciativa, autonomia e responsabilidade.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Aspectos da tecnologia de alimentos.
- Estabilidade de alimentos.
- Procedimentos de limpeza e sanitização em indústrias de alimentos.
- Conservação de alimentos por redução da atividade de água.
- Conservação de alimentos por variação de temperatura.
- Conservação de alimentos pelo uso de fermentações.
- Conservação de alimentos pelo uso de aditivos.
- Conservação de alimentos por métodos não convencionais.
- Combinação de métodos para conservação de alimentos.
- Embalagens para alimentos.
- Tecnologia de leite e derivados.
- Tecnologia de carne e derivados.
- Tecnologia de frutas e hortaliças.

- BAHIA
- Tecnologia de bebidas.

ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Para a potencialização da aprendizagem, nesse módulo, foi incorporado o Trabalho Discente Efetivo (TDE), que contribui para a sincronicidade entre teoria e prática e fomenta a autonomia e processos investigativos, conquanto há progressão dos estudos. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir e do detalhamento do TDE, os estudantes aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, TDE e outros instrumentos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos. A recuperação das atividades eventualmente não realizadas, por motivos devidamente justificados, serão aplicadas novamente durante o próprio semestre, em acordo (prazos de entrega) com o docente.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CANDIDO, C.C; CARELLE, A.C. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo, SP: Érica, 2018. p.227
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466>
- CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2015.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458>
- FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e práticas**. Artmed. 4. ed. Porto alegre, 2018. [1]].
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522484997>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- ^{BAHIA}
- NESPOLO, C.R. et al. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965>
 - FILHO, Waldemar Gastoni V. **Bebidas não acoólicas**. Editora Blucher, 2010. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521217701>
 - DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. **Tecnologia de Alimentos para Gastronomia**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291>
 - BENDER, Arnold E. **Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos**. Tradução de Paulo Augusto Neves, Rosa Sirota, Raymundo Soares de Azevedo Neto. 4. ed. São Paulo: Roca. 2019. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=2630
 - DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de alimentos de Fennema**. Porto Alegre : Artmed, 2019. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **Características de consumo de alimentos em sous vide prontos para consumo no contexto habitual do lar**. María Victoria Aviles, Elisa Fernanda Naef, Rosa Ana Abalos, <https://www.scielo.br/j/bjft/a/D9tfmGffThmyS3BtGQgsL4C/?lang=en#>
- **Desperdício de alimentos sob a ótica da economia circular: uma revisão sistemática da literatura internacional**, Autoria: Omar Ouro Salim, Patricia Guarnieri, Fabrício Leitão. file:///C:/Users/User/Downloads/Salim_Guarnieri_Leit%C3%A3o_2021_Desperdicio-de-alimentos-sob-a_65092.pdf