

<b>BACHARELADO EM QUÍMICA TECNOLÓGICA</b>	
Disciplina: <b>Tecnologia de Alimentos e Bebidas</b>	CÓDIGO:
Docente responsável: <b>Profa. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende</b>	<b>2QUI.045</b>
Coordenadora do curso: <b>Profa. Janice Cardoso Pereira Rocha</b>	

Período Letivo: <b>8º</b>	Ano/semestre: <b>2024.2</b>
Carga horária total: <b>30 horas-aula</b>	Créditos: <b>02</b>
Natureza: (Teórica ou Prática): <b>Teórica</b>	(Obrigatória ou Optativa): <b>Obrigatória</b>
Área de formação - DCN (Básica, Profissionalizante ou Específica): <b>Profissionalizante</b>	
Departamento que oferta a disciplina: <b>Departamento de Química campus Nova Suíça</b>	

<b>Metodologia de ensino</b>	<b>Atividades avaliativas e baseadas na Metodologia de ensino adotada</b>	<b>Valor</b>
Apresentação e discussão do conteúdo	1ª avaliação	35
Aprendizagem baseadas em problemas	2ª avaliação	30
Apresentação e discussão de estudos de caso em sala de aula	3ª avaliação	35
Elaboração de laudos técnicos em grupo	<b>Total de pontos</b>	<b>100</b>

<b>Recursos didáticos</b>
Aulas expositivas em lousa e multimídia
Listas de exercícios e artigos científicos
Avaliações individuais

<b>Cronograma de atividades*</b>		
<b>Aula</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição da atividade</b>
1	10/10	Importância e objetivos da tecnologia de alimentos
2	17/10	<b>Semana C&amp;T</b>
3	24/10	Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento de microrganismos nos alimentos

## PLANO DIDÁTICO

4	31/10	Conservação de alimentos pelo emprego de calor
5	07/11	Conservação de alimentos pelo emprego de calor
6	14/11	Conservação de alimentos pelo emprego de frio
7	21/11	<b>1ª avaliação</b>
8	28/11	Conservação de alimentos pela redução da umidade.
9	05/12	Conservação de alimentos pela redução da umidade.
10	12/12	Conservação por adição de açúcar.
11	19/12	<b>2ª avaliação</b>
-	26/12	Recesso escolar
-	02/01	Férias escolares
-	09/01	Não haverá aula
12	16/01	Conservação por fermentação
13	23/01	Conservação por fermentação
14	30/01	Novas tecnologias
15	06/02	<b>3ª Avaliação</b>
-	24/02	<b>Exame Especial</b>

\*De acordo com o Calendário Letivo da DIRGRAD e disponível no link: <https://www.quimicatecnologica.bh.cefetmg.br/aluno/calendario-letivo/>

### Atendimento extraclasse

E-mail institucional do docente: [flaviagoncalves@cefetmg.br](mailto:flaviagoncalves@cefetmg.br)

Local: **Campus/Prédio/Sala Campus Nova Suíça / sala 414**

Horário semanal disponibilizado: **Quintas-feiras de 16:00 às 17:00**

### Bibliografia adicional

(Para além daquelas previstas no Plano de Ensino e somente se for necessário)

- |   |   |
|---|---|
| 1 | AUGUSTO, P.E.D. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 1. ed. v.3. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. |
|---|---|

### Assinatura digital (via SIPAC e na última página desse documento)

Profa. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende (elaboradora)  
Profa. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende (coordenadora de Eixo)  
Profa. Esther Maria Ferreira Lucas (subcoordenadora do CQTEC)  
Profa. Janice Cardoso Pereira Rocha (coordenadora do CQTEC)





**PLANO DIDÁTICO Nº 1033/2024 - DEQUI (11.55.09)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

**(Assinado digitalmente em 03/10/2024 15:27 )**

**ESTHER MARIA FERREIRA LUCAS**

SUBCOORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###695#7

**(Assinado digitalmente em 26/09/2024 10:13 )**

**FLAVIA AUGUSTA GUILHERME GONCALVES**

REZENDE

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

DEQUI (11.55.09)

Matrícula: ###920#8

**(Assinado digitalmente em 26/09/2024 13:21 )**

**JANICE CARDOSO PEREIRA ROCHA**

COORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###437#9

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **1033**, ano: **2024**,  
tipo: **PLANO DIDÁTICO**, data de emissão: **26/09/2024** e o código de verificação: **f48dd65004**