



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Campus Santo Augusto

EDITAL N° 52/2018, DE 18 DE MAIO DE 2018.

OFERTA DISCIPLINAS ELETIVAS – CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

A DIRETORA GERAL DO *CAMPUS* SANTO AUGUSTO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, no uso de suas atribuições, torna público o Edital de oferta de rol de disciplinas de caráter eletivo.

1. APRESENTAÇÃO

O presente edital tem por objetivo apresentar o rol de disciplinas de caráter eletivo e divulgar o processo seletivo de escolha da disciplina a ser ministrada no segundo semestre letivo de 2018, para a turma do 6º semestre do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

2. DO ROL DE DISCIPLINAS

1. Tecnologia de Balas e Chocolates
2. Alimentos Funcionais
3. Tópicos avançados em ciência e Tecnologia de alimentos
4. Desenvolvimento de novos produtos

3. DA SELEÇÃO

3.1 A escolha da disciplina a ser ministrada como eletiva se dará por processo de votação pelos alunos do semestre em que a mesma será ministrada, sendo as disciplinas classificadas em ordem decrescente do número de votos.

3.2 A eleição será realizada no dia 21 de maio de 2018, às 19h15min, na sala de aula H12.

3.3 Cada aluno deverá escolher apenas 01 (uma) disciplina daquelas constantes no rol e cuja ementa consta no anexo deste edital.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

3.4 O número total de votos deverá ser igual ao total de alunos presentes na sala de aula no momento da eleição. Tem direito a voto todos os alunos regularmente matriculados no curso e que estejam presentes na sala de aula no momento da eleição.

4. DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DA ELEIÇÃO

A Direção Geral divulgará até o dia 25 de maio de 2018 o resultado da eleição e o nome da disciplina que será ministrada, o que deverá obrigatoriamente seguir a ordem de classificação obtida pelo processo eletivo.

5 . DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1 O caráter eletivo da disciplina implica que os alunos poderão escolher a disciplina a ser ministrada entre as constantes do rol de disciplinas, porém eleita a disciplina esta deverá ser cursada obrigatoriamente por todos os alunos.

5.2 As disciplinas constantes do rol de disciplinas eletivas apresentarão obrigatoriamente conteúdo programático diverso daquelas disciplinas constantes na grade curricular do curso e deverão versar sobre assuntos que complementem a formação técnica.

6. ANEXOS

ANEXO I – PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA ELETIVA: TECNOLOGIA DE BALAS E CHOCOLATES

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos
Carga Horária: 36 horas
Período letivo/semestre: 2º semestre/2018

Ementa: Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. Legislação.

ANEXO II – PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA ELETIVA: ALIMENTOS FUNCIONAIS

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos
Carga Horária: 36 horas
Período letivo/semestre: 2º semestre/2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Ementa: Conceito de alimento funcional e nutracêutico. Fontes de alimentos funcionais. Prébióticos e probióticos. Fibras alimentares. Amido resistente. Oligossacarídeos não digeríveis. Vitaminas antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos provenientes do metabolismo secundário vegetal: fenólicos, carotenoides e alcaloides. Fitatos. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Consumo e benefícios à saúde. Tendências do mercado. Legislação.

ANEXO III – PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA ELETIVA: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos
Carga Horária: 36 horas
Período letivo/semestre: 2º semestre/2018

Ementa: Processo de desenvolvimento de produtos: importância, características, tipos de projetos, definição e escopo do PDP, modelo de referência para o PDP. Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Seleção e quantificação dos fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Cronograma de desenvolvimento. Desenvolvimento de projeto aplicado ao produto.

ANEXO IV – PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA ELETIVA: TÓPICOS AVANÇADOS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos
Carga Horária: 36 horas
Período letivo/semestre: 2º semestre/2018

Ementa: Temas de relevância e atuais na área a serem ministrados pelo corpo docente e/ou convidados.

Santo Augusto/RS, 18 de maio de 2018.


Verlaine Denize Brasil Gerlach
Diretora Geral
Portaria 1859/2016