



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE  
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA  
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000  
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CEICCBJI/DPECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 6

## PLANO DE ENSINO

Curso: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

8º Período

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022.2

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Desenvolvimento de Novos Produtos
Abreviatura	DNP
Carga horária presencial	80 h
Carga horária a distância (Caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	00 h
Carga horária de atividades teóricas	80 h, 100 %
Carga horária de atividades práticas	00 h, 0 %
Carga horária de atividades de Extensão	0 h
Carga horária total	80 h
Carga horária/Aula Semanal	4 h
Professor	Hilton Lopes Galvão
Matrícula Siape	2731248
2) EMENTA	
Concepção e conceito de produto; Importância do desenvolvimento de novos produtos; Ferramentas utilizadas (QFD); Etapas de desenvolvimento do produto; Estudos e pesquisas de mercado; Elaboração da formulação; Seleção e quantificação dos fornecedores; Projeto de embalagem; Elaboração de protótipos; Custo e avaliação do projeto; Registros nos órgãos competentes; Marketing em novos produtos.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<b>1.1. Geral:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Capacitar o aluno para compreender e gerenciar o desenvolvimento de novos produtos; Elaborar projetos de novos produtos alimentícios, e entender as interfaces: mercado – pesquisa – desenvolvimento – lançamento de produto.</li></ul> <b>1.2. Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Entender os conceitos e fundamentos na Gestão de Desenvolvimento de Novos Produtos;</li><li>compreender o processo de Desenvolvimento de Novos produtos;</li><li>desenvolver habilidades e competências no Desenvolvimento de Novos Produtos;</li><li>saber identificar e analisar oportunidades de lançamento de novos produtos de forma estratégica</li></ul>	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
Aulas presenciais	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO
<p>Não se aplica</p> <p>( ) Projetos como parte do currículo</p> <p>( ) Programas como parte do currículo</p> <p>( ) Prestação graciosa de serviços como parte do currículo</p> <p style="text-align: right;">( ) Cursos e Oficinas como parte do currículo</p> <p style="text-align: right;">( ) Eventos como parte do currículo</p>
<p><b>Resumo:</b> não se aplica</p>
<p><b>Justificativa:</b> não se aplica</p>
<p><b>Objetivos:</b> não se aplica</p>
<p><b>Envolvimento com a comunidade externa:</b> não se aplica</p>
6) CONTEÚDO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepção e conceito de produto;</li> <li>• Importância do desenvolvimento de novos produtos;</li> <li>• Etapas de desenvolvimento do produto;</li> <li>• Design Thinking e Prototipagem;</li> <li>• Ferramentas utilizadas (QFD);</li> <li>• Método Ágil de Gerenciamento de Projetos (SCRUM);</li> <li>• Estudos e Pesquisas de Mercado;</li> <li>• Registro de novos produtos e propriedade intelectual.</li> <li>• Lançamento de produtos.</li> </ul>
7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aula expositiva dialogada</b> - É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.</li> <li>• <b>Estudo dirigido</b> - É o ato de estudar sob a orientação e diretividade do professor, visando sanar dificuldades específicas. Prevê atividades individuais, grupais, podendo ser socializadas: (i.) a resolução de questões e situações-problema, a partir do material de estudo; (ii.) no caso de grupos de entendimento, debate sobre o tema estudado, permitindo a socialização dos conhecimentos, a discussão de soluções, a reflexão e o posicionamento crítico dos estudantes ante à realidade da vida.</li> <li>• <b>Atividades em grupo ou individuais</b> - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.</li> <li>• <b>Pesquisas</b> - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.</li> <li>• <b>Avaliação formativa</b> - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).</li> </ul> <p>Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, participação e projeto sugerido para ser realizado ao longo da disciplina. Aprendizagem baseada em projetos – ABP. Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através de perguntas oportunas durante a aula. Leitura e discussão de artigos atuais relacionados, estudos de caso e desenvolvimento de um produto.</p> <p>Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de avaliações do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>
8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>Computador, Datashow ou Televisor Smart TV; Sala de Engenharia Pedagógica ou Labmaker que possuem mesas e carteiras que permitem flexibilidade para trabalhar com grupos de discussões separados; Vídeos; Laboratórios de plantas agroindustriais e Laboratórios de Análises Físico-químicas de alimentos. Análise Sensorial; Cozinha Experimental; Laboratório de Qualidade de Café; Laboratório de Análises Microbiológicas.</p>
9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
çosa- MG - UFV - DTA - Programa INOVALEITE e LATICINIO ESCOLA FUNARBE - DPQ - LABORATÓRIO DE BIOQUIMICA DE FERMENTADOS	05/12/2022	Sprinter
10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
15 de setembro de 2022 1.ª aula (2h/a)	<b>1. Semana de apresentação</b> 1.1. Disponibilização do plano de ensino e dúvidas;	
20 de setembro de 2022 2.ª aula (2h/a)	<b>2. Processo de Desenvolvimento de Novos Produtos</b> 2.1. Introdução ao Conceito de Produtos	
22 de setembro de 2022 3.ª aula (2h/a)	<b>2. Processo de Desenvolvimento de Novos Produtos</b> 2.2. Artigos sobre Teste de Conceito de Produtos: 1. Teste conceito da Bebida Kombucha: Um Estudo de Marketing; 2. Does the product test really make a difference? Evidence from the launch of a new wine	
27 de setembro de 2022 4.ª aula (2h/a)	<b>2. Processo de Desenvolvimento de Novos Produtos</b> 2.3. Apresentação de Produtos de Mercado e Mapa de Percepção - Atividade avaliativa - Apresentação de produtos	
29 de setembro de 2022 5.ª aula (2h/a)	<b>2. Processo de Desenvolvimento de Novos Produtos</b> - Atividade avaliativa em grupo - Teste de Conceito	
04 de outubro de 2022 6.ª aula (2h/a)	<b>3. Etapas do Desenvolvimento de Novos Produtos</b> - Artigo: Teste De Conceito De Um Novo Produto: Um Chocolate Composto De Extratos Vegetais	
06 de outubro de 2022 7.ª aula (2h/a)	<b>4. Design Thinking</b> - Conceito de Design Thinking	
08 de outubro de 2022 8.ª aula (2h/a)	<b>4. Design Thinking</b> - Metodologias Estrategicas	
11 de outubro de 2022 9.ª aula (2h/a)	<b>4. Design Thinking</b> Artigo: Design Thinking and food innovation	
13 de outubro de 2022 10.ª aula (2h/a)	<b>4. Design Thinking</b> Seminário sobre o Artigo - Discussão.	
18 de outubro de 2022 11.ª aula (2h/a)	<b>MOSTRA ESPORTIVA</b>	

<b>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</b>	
20 de outubro de 2022 12.ª aula (2h/a)	<b>MOSTRA DO CONHECIMENTO</b>
25 de outubro de 2022 13.ª aula (2h/a)	<b>5. Método Ágil de Gerenciamento de Projetos (SCRUM);</b>
27 de outubro de 2022 14.ª aula (2h/a)	<b>6. Pesquisa de Mercado</b> Metodologias de Pesquisa de Mercado
01 de novembro de 2022 15.ª aula (2h/a)	<b>7. Desdobramento da Função Qualidade - QFD</b> Introdução ao QFD - Voz do Cliente
03 de novembro de 2022 16.ª aula (2h/a)	<b>7. Desdobramento da Função Qualidade - QFD</b> Aplicações do QFD e Casas da Qualidade
08 de novembro de 2022 17.ª aula (2h/a)	<b>7. Desdobramento da Função Qualidade - QFD</b> Artigo: QFD – Desdobramento da Função Qualidade – Estruturando a satisfação do cliente
10 de novembro de 2022 18.ª aula (2h/a)	<b>7. Desdobramento da Função Qualidade - QFD</b> Atividade Avaliativa sobre Artigo - QFD
17 de novembro de 2022 19.ª aula (2h/a)	<b>Atividade de Pesquisa de artigos sobre QFD em Desenvolvimento de Produtos Alimentícios</b>
19 de novembro de 2022 20.ª aula (2h/a)	Exercícios: Aplicações do QFD
22 de novembro de 2022 21.ª aula (2h/a)	<b>Avaliação 2 (A2)</b>
24 de novembro de 2022 22.ª aula (2h/a)	Planejamento e times para Desenvolvimento de Produtos: Método Scrum: Kamban Board
29 de novembro de 2022 23.ª aula (2h/a)	Sprint 1 - Apresentação de Pre-projeto de Produto
01 de dezembro de 2022 24.ª aula (2h/a)	Sprint 2 - Kamban - Etapa 1
05 de dezembro de 2022 25.ª ; 26.ª; 27.ª; 28.ªaula; (8h/a)	Viçosa- MG - UFV - DTA - Programa INOVALEITE e LATICINIO ESCOLA FUNARBE - DPQ - LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA DE FERMENTADOS

<b>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</b>	
06 de dezembro de 2022 29.ª aula; (2h/a)	Sprint 3 - Kamban Board - Etapa 2
12 de dezembro de 2022 30.ª e 31.ª aula; (4h/a)	Laboratório - Prototipagem e Formulação 1
15 de dezembro de 2022 32.ª aula; (2h/a)	Sprint 4 - Legislação e propriedade intelectual
20 de dezembro de 2022 32.ª e 33ª aula; (2h/a)	Laboratório Prototipagem e Formulação 2
22 de dezembro de 2022 34.ª aula; (2h/a)	Sprint 5 - Kamban Board - Etapa 3
27 de dezembro de 2022 35.ª aula; (2h/a)	- Pesquisa de Mercado - Formulários
29 de dezembro de 2022 36.ª aula; (2h/a)	- Pesquisa de Mercado - Formulários
02 de fevereiro de 2022 37.ª aula; (2h/a)	Sprint 6 - Kamban Board - Etapa 4
07 de fevereiro de 2022 38.ª aula; (2h/a)	Propriedade Intelectual - Patentes - Inovação - INPI
09 de fevereiro de 2022 39.ª aula; (2h/a)	AV2 - ENTREGA E APRESENTAÇÃO DO PRODUTO DESENVOLVIDO
11 de fevereiro de 2022 40.ª aula; (2h/a)	<b>AV3</b>
<b>11) BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>11.1) Bibliografia básica</b>	<b>11.2) Bibliografia complementar</b>

11) BIBLIOGRAFIA	
<p>1. NEVES, L. F., CASTRO, L. T. <b>Marketing e estratégia em Agronegócios e Alimentos</b>. Ed. Atlas, 2003, São Paulo, SP.</p> <p>2. CHENG, L. C., QFD: <b>Desdobramento da Função Qualidade na Gestão de Desenvolvimento de Produto</b>. Ed. Blucher, 2007, São Paulo, SP.</p> <p>3. BATALHA, M. O. <b>Gestão Agroindustrial</b>. Ed. Atlas, V.1, 3ª ed. 2001, São Paulo, SP.</p>	<p>. DRUCKER, P. F. <b>Inovação e espírito empreendedor: prática e princípios</b>. São Paulo: Pioneira, 2005.</p> <p>2. OLIVEIRA, C. A. <b>Inovação da Tecnologia, do produto e do processo</b>. Belo Horizonte: Editora de Desenvolvimento Gerencial, 2003.</p> <p>3. DORNELAS, J. C. <b>Empreendedorismo: transformando idéias em negócios</b>. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.</p> <p>4. KIM, W. C. <b>A estratégia do oceano azul: como criar novos mercados e tornar a concorrência irrelevante</b>. Tradução: Afonso Celso da Cunha Serra. Rio de Janeiro: Elsevier, 20ª Ed. 2005.</p>

**Hilton Lopes Galvão**

Professor

Componente Curricular Estatística Experimental

**Ligia Portugal Gomes Rebello**

Coordenador

Curso Superior de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ligia Portugal Gomes Rebello**, COORDENADOR - FUC1 - CCSCTACBII, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 06/10/2022 22:36:24.
- **Hilton Lopes Galvao**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO E INTEGRAÇÃO COM A COMUNIDADE, em 04/10/2022 10:27:12.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 393866

Código de Autenticação: 0b91d4bdbc





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE  
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA  
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000  
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 33

## PLANO DE ENSINO

Curso: Licenciatura, Tecnólogo e/ou Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

2º Semestre / 8º Período

Eixo Tecnológico Tecnologia de Pescado e Derivados

Ano 2022/II

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Pescado e Derivados
Abreviatura	Não se aplica
Carga horária presencial	60h
Carga horária a distância (Caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	Não se aplica
Carga horária de atividades teóricas	40h
Carga horária de atividades práticas	20h
Carga horária de atividades de Extensão	Não se aplica
Carga horária total	60h
Carga horária/Aula Semanal	3h
Professor	Geraldo Pereira Junior
Matrícula Siape	2943281
2) EMENTA	
Pescado marinho e de água doce. Alterações post-mortem do pescado. Monitoramento da qualidade higiênica. Condições do pescado a bordo. Operações de captura e classificação. Pontos críticos no abastecimento relacionados à higiene e qualidade do pescado. Processamento mínimo. Processamento tradicional. Transformação da matéria-prima em produtos industriais. Implicações na comercialização e na industrialização. Aulas práticas.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<b>1.1. Geral:</b> O aluno deverá se capaz de identificar os processos envolvidos na produção, manejo, abate e processamento do pescado, bem como as operações e os aspectos tecnológicos da produção de pescado e produtos derivados.	
<b>1.2. Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Mostrar para os estudantes todos os cuidados necessários para se garantir a qualidade do pescado fresco.</li><li>Capacitar os estudantes para identificação de pescado fresco.</li><li>Apresentar para os estudantes as principais técnicas de beneficiamento de pescados.</li><li>Capacitar os estudantes para tomadas de decisões técnicas na indústria de pescados.</li></ul>	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
Não se aplica.	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	

## 5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Não se aplica.

( ) Projetos como parte do currículo

( ) Cursos e Oficinas como parte do currículo

( ) Programas como parte do currículo

( ) Eventos como parte do currículo

( ) Prestação graciosa de serviços como parte do currículo

### Resumo:

Não se aplica.

### Justificativa:

Não se aplica.

### Objetivos:

Não se aplica.

### Envolvimento com a comunidade externa.

Não se aplica.

## 6) CONTEÚDO

Legislação na produção de pescado.

Aspectos físico-químicos do pescado.

Aspectos sensoriais do pescado.

Microbiologia de pescado.

Qualidade interna e externa de pescado.

Propriedades funcionais e nutricionais de pescado.

Operações referentes à produção de pescado.

Produtos derivados de pescado: Enlatados, Salga, Defumação, Fermentação, Marinação, CMS e surimi.

Tecnologias inovadoras e emergentes: produtos reestruturados, empanados e embutidos.

Aproveitamento de subprodutos.

Resíduos na indústria de pescado.

## 7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS



**7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

- **Aula expositiva dialogada** - Haverá exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. Os estudantes serão estimulados a questionarem, interpretar e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Será levada em consideração a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. É indispensável que ocorra a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.
- **Estudo dirigido** - Os estudantes irão estudar sob a orientação e diretividade do professor, visando sanar dificuldades específicas. As atividades serão grupais, havendo socialização a partir do material estudado, sendo estimuladas discussões de soluções e reflexão, além do posicionamento crítico dos estudantes ante à realidade da vida.
- **Aulas práticas** - Essas aulas são fundamentais para que os estudantes possam ter contato real com os conteúdos trabalhados em sala de aula e passem a consolidar toda sua experiência na forma de conhecimento técnico. Eles então se tornarão protagonistas ativos do processo de aprendizagem.
- **Avaliação formativa** - A avaliação será processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, apresentação da pasta com todas as construções geométricas trabalhadas ao longo do semestre letivo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

**8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS**

Aulas teóricas = Aparelho de data show, computador, quadro, canetas para quadros, apostilas e livros.

Aulas práticas = Pescados, materiais e equipamentos do setor de carnes do IFF, temperos e condimentos.

**9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS**

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Instituto Federal Fluminense - IFF - Setor de carnes	28/09/2022	Materiais e equipamento do setor de carnes.
Instituto Federal Fluminense - IFF - Setor de carnes	26/10/2022	Materiais e equipamento do setor de carnes.
Instituto Federal Fluminense - IFF - Setor de carnes	23/11/2022	Materiais e equipamento do setor de carnes.
Instituto Federal Fluminense - IFF - Setor de carnes	7/12/2022	Materiais e equipamento do setor de carnes.
Instituto Federal Fluminense - IFF - Setor de carnes	28/12/2022	Materiais e equipamento do setor de carnes.
Instituto Federal Fluminense - IFF - Setor de carnes	8/02/2023	Materiais e equipamento do setor de carnes.

**10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO**

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
17 de setembro de 2022 1ª aula (3h/a)	Legislação na produção de pescado. Aspectos físico-químicos do pescado.
21 de setembro de 2022 2ª aula (3h/a)	Aspectos sensoriais do pescado.
28 de setembro de 2022 3ª aula (3h/a)	<b>Aula Prática = Características sensoriais do pescado.</b>
5 de outubro de 2022 4ª aula (3h/a)	Microbiologia de pescado.
19 de outubro de 2022 5ª aula (3h/a)	Qualidade interna e externa de pescado.
26 de outubro de 2022 6ª aula (3h/a)	Aula Prática = Elaboração de pasta base de pescado.

<b>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</b>	
5 de novembro de 2022 7ª aula (3h/a)	Propriedades funcionais e nutricionais de pescado.
9 de novembro de 2022 8ª aula (3h/a)	Operações referentes à produção de pescado.
16 de novembro de 2022 9ª aula (3h/a)	<b>Avaliação 1 (A1)</b> A prova será composta por dez questões discursivas, relacionadas com temas trabalhados durante as aulas.
23 de novembro de 2022 10ª aula (3h/a)	Aula Prática = Elaboração de Hambúrguer de peixe.
30 de novembro de 2022 11ª aula (3h/a)	Produtos derivados de pescado: Enlatados, Salga, Defumação, Fermentação, Marinação, CMS e surimi.
7 de dezembro de 2022 12ª aula (3h/a)	Aula Prática = salga de pescado.
14 de dezembro de 2022 13ª aula (3h/a)	<b>Avaliação 2 (A2)</b> A prova será composta por dez questões discursivas, relacionadas com temas trabalhados durante as aulas.
21 de dezembro de 2022 14ª aula (3h/a)	Tecnologias inovadoras e emergentes: produtos reestruturados, empanados e embutidos.
28 de dezembro de 2022 15ª aula (3h/a)	Aula Prática
1 de fevereiro de 2023 16ª aula (3h/a)	Aproveitamento de subprodutos.
8 de fevereiro de 2023 17ª aula (3h/a)	Aula Prática = Elaboração de silagem de pescado.
11 de fevereiro de 2023 18ª aula (3h/a)	Resíduos na indústria de pescado.
15 de fevereiro de 2023 19ª aula (3h/a)	<b>Avaliação 3 (A3)</b> A prova será composta por dez questões discursivas, relacionadas com temas trabalhados durante as aulas.

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
1 de março de 2023 20ª aula (3h/a)	Vistas de prova
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>PEREDA, J. A. O. Tecnologia de Alimentos (V. 2 - Alimentos de Origem Animal). Porto Alegre: Editora Artmed, 2005, 279 p.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008, 664 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006, 608 p.</p>	<p>GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.</p> <p>BRASIL. MAPA/SDA, Lei Nº 11.959, de 29/06/2009. Dispõe sobre a política nacional de desenvolvimento sustentável da aquicultura e da pesca, regula as atividades pesqueiras, revoga a Lei nº 7.679, de 23 de novembro de 1988, e dispositivo do Decreto-Lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1967, e dá outras providências. D.O.U., Brasília, 29/06/2009.</p> <p>BRASIL. MAPA/DAS/DIPOA, Resolução Nº 1, de 7/03/2008. Adotar a expressão "Peixe de cultivo: coloração resultante do corante utilizado na ração" em todos os rótulos aplicáveis aos produtos que contenham peixes provenientes da aquicultura cuja coloração da musculatura tenha sido obtida por meio da alimentação com rações adicionais de corantes. D.O.U., Brasília, 7/03/2008.</p> <p>FERREIRA, M.W. et al. Pescados processados: maior vida de prateleira e maior valor agregado. Lavras: UFLA, 2002. 26p.</p> <p>BOSCOLO, W. R.; FEIDEN, A. Industrialização de Tilápias. Toledo: GFM Gráfica e Editora, 2007, 172p.</p>

**Geraldo Pereira Junior**  
Professor

**Lígia Portugal Gomes Rebello**  
Coordenador

Componente Curricular Tecnologia de Pescado e Derivados Curso Superior de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Coordenação Do Curso Superior De Ciência E Tecnologia De Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Lígia Portugal Gomes Rebello**, COORDENADOR - FUC1 - CCSCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 06/10/2022 22:15:28.
- **Geraldo Pereira Junior**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 05/10/2022 20:21:36.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 394518  
Código de Autenticação: 387fa593ee





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE  
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA  
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000  
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino DPECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 3

## PLANO DE ENSINO

Curso: Licenciatura, Tecnólogo e/ou Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

1 Semestre / 8 Período

Eixo Tecnológico - Produção Alimentícia

Ano 2022/(2)

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Seminário em Alimentos Funcionais
Abreviatura	
Carga horária presencial	40h
Carga horária a distância (Caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	
Carga horária de atividades teóricas	40h
Carga horária de atividades práticas	
Carga horária de atividades de Extensão	
Carga horária total	40h
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Sheila Andrade Abraão Loures
Matrícula Siape	1779733
2) EMENTA	
Perspectivas da alimentação para esse milênio. Alimentos Funcionais. Definição e Conceitos. Importância na saúde dos indivíduos. Mercado mundial. Perspectivas para a Indústria. Interesse e atitudes dos consumidores. Alimentos funcionais de origem vegetal. Alimentos funcionais de origem Animal. Alimentos funcionais: segurança de uso e legislação. Riscos e pontos que necessitam de maior investigação. Legislação brasileira e de outros países.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1. Conhecer os alimentos que além de nutrir, podem reduzir o risco de doenças; 2. Estudar os possíveis mecanismos de ação das substâncias protetoras desses alimentos, bem as doses indicadas e a segurança de uso; 3. Conhecer a legislação dos alimentos com alegação de saúde ou funcional e alegações horizontais;	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	
6) CONTEÚDO	

6) CONTEÚDO
<p>1. Discussão do programa (Objetivo da Disciplina), Divisão dos grupos de trabalho, Discussão sobre apresentação dos trabalhos.</p> <p>2. Definição, alimentos funcionais: perspectivas de uso no mundo;</p> <p>3. Legislação brasileira, Principais componentes funcionais estudados e Biomarcadores;</p> <p>4. Alho e cebola e seus componentes funcionais;</p> <p>5. Azeite e castanhas e seus constituintes funcionais;</p> <p>6. Alimentos vermelhos (Carotenoides funcionais: licopeno, luteína e Zeaxantina)</p> <p>7. Alimentos laranjas e seus componentes funcionais</p> <p>8. Chás e seus componentes funcionais;</p> <p>10. Soja e seus compostos funcionais;</p> <p>11. Vinho e uva;</p> <p>12. Ácidos graxos ômega 3;</p> <p>12. Probióticos e Prebióticos;</p> <p>13. Vegetais crucíferos e seus componentes funcionais</p> <p>14. Alimentos funcionais e seu papel protetor nas doenças crônicas degenerativas.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<p>Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, data show e vídeos educativos.</p> <p>Realização de aulas demonstrativas relativas aos temas.</p> <p>Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através da elaboração e execução de projetos.</p> <p>Atividade em grupos ou individuais.</p> <p>Exercícios em classe para fixação do conteúdo e estudos dirigidos.</p> <p>Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através de perguntas oportunas durante a aula. A avaliação será realizada por meio de provas, monografias e seminários. Também será avaliado o desempenho e interesse do aluno durante as aulas e nas apresentações de trabalho. Cada aluno apresentará um seminário e a turma fará uma discussão crítica sobre o tema, utilizando outras referências bibliográficas como apoio que contenham informações sobre o ingrediente estudado. Haverão duas provas bimestrais, englobando todo conteúdo abordado durante as aulas. Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>Sala de Aula, artigos, legislações e livros.</p>

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Local/Empresa</th> <th>Data Prevista</th> <th>Materiais/Equipamentos/Ônibus</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus			
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus				

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>20 de setembro de 2022</p> <p>1ª aula (2h/a)</p>	<p>Apresentação da disciplina; divisão de grupos</p>
<p>27 de setembro de 2022</p> <p>2ª aula (2h/a)</p>	<p>Introdução a alimentos funcionais / Legislação</p>
<p>04 de outubro de 2022</p> <p>3ª aula (2h/a)</p>	<p>Fibras - Estrutura química e classificação - Legislação -Compostos bioativos - Mecanismo de ação – Fontes alimentares e Biodisponibilidade</p>
<p>08 de outubro de 2022</p> <p>4ª aula (2h/a)</p>	<p>A soja e seus componentes funcionais</p>
<p>11 de outubro de 2022</p> <p>5ª aula (2h/a)</p>	<p>Chia e linhaça / Aveia</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
18 de outubro de 2022 6ª aula (2h/a)	Café
25 de outubro de 2022 7ª aula (2h/a)	Ácidos graxos: W3, W6 e W9
01 de novembro de 2022 8ª aula (2h/a)	Carotenóides funcionais: licopeno, luteína e zeaxantina
08 de novembro de 2022 9ª aula (2h/a)	Avaliação Bimestral
19 de novembro de 2022 10ª aula (2h/a)	Kombucha
22 de novembro de 2022 11ª aula (2h/a)	Pancs
29 de novembro de 2022 12ª aula (2h/a)	Curcuma e Açafrão
06 de dezembro de 2022 13ª aula (2h/a)	Propólis
13 de dezembro de 2022 14ª aula (2h/a)	Vegetais crucíferos e seus componentes funcionais
20 de dezembro de 2022 15ª aula (2h/a)	Pre, pro e simbióticos
27 de dezembro de 2022 16ª aula (2h/a)	Vinho e uva
07 de fevereiro de 2022 17ª aula (2h/a)	Chá
11 de fevereiro de 2022 18ª aula (2h/a)	Revisão
14 de fevereiro de 2022 19ª aula (2h/a)	Avaliação Bimestral

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
28 de fevereiro de 2022 20ª aula (2h/a)	Vistas de prova
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; BRUNORO, Neuza Maria. <b>Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos</b>. Rio de Janeiro: Rubio, 2.ed., 2016, 504p.</p> <p>N M B, COSTA; COB, ROSA. <b>Alimentos funcionais: Benefícios à saúde</b>. 1. ed. Viçosa: Editora UFV, 2008.</p> <p>DOLINSKY, M. <b>Nutrição Funcional</b>. Paya, 2.ed. 2018.</p>	<p><a href="http://www.anvisa.gov.br">http://www.anvisa.gov.br</a></p> <p>DUARTE, V. <b>Alimentos funcionais</b>. Artes e ofícios, 1 edição. 2006</p> <p>Salgado, JM. <b>Alimentos funcionais o que são, para que servem e como identificá-los</b>. São Paulo: Phorte, 2009.</p> <p>PIMENTEL, C.V.M.B.; FRANCKI, V.M.; GOLLUCKE, A.P.B. <b>Alimentos Funcionais: introdução as principais substâncias bioativas em alimentos</b>. Editora Varela, 2005.</p> <p>Artigos de Periódicos.</p>

**Sheila Andrade Abrahão Loures**  
Professor  
Componente Curricular Seminário em Alimentos Funcionais

**Ligia Portugal Gomes Rebello**  
Coordenador  
Curso Superior de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ligia Portugal Gomes Rebello, COORDENADOR - FUC1 - CCSCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**, em 03/10/2022 21:51:06.
- **Sheila Andrade Abrahao Loures, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, DIRETORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO**, em 01/10/2022 21:33:57.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 393352  
Código de Autenticação: 8828f22bc7





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE  
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA  
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000  
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 32

## PLANO DE ENSINO

Curso: Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

2º Semestre / 8º Período

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022/2

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tópicos Especiais II
Abreviatura	Top. Espec. II
Carga horária presencial	40h, 100%
Carga horária a distância (Caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	não se aplica
Carga horária de atividades teóricas	34h, 85%
Carga horária de atividades práticas	7h, 15%
Carga horária de atividades de Extensão	não se aplica
Carga horária total	40h
Carga horária/Aula Semanal	2h
Professor	Lais Brito Cangussu
Matrícula Siape	3093660
2) EMENTA	
Introdução. Regulamentos técnicos de Identidade e Qualidade de produtos alimentícios. Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão pela legislação vigente. Mudanças recentes nas legislações envolvendo os produtos alimentícios. Certificação de produtos alimentícios. Uso de aditivos de acordo com a legislação. Leis envolvendo produtos vegetais, cárneos, lácteos e vegetais. Legislações da qualidade da água. Código de defesa do consumidor voltado ao comércio de alimentos.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<b>1.1. Geral:</b> Apresentar as legislações vigentes envolvendo os alimentos e seus processos de manipulação e fabricação, proporcionando o entendimento prático de atuação.	
<b>1.2. Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Identificar nos rótulos dos produtos os requisitos constantes nas legislações pertinentes;</li><li>Verificar na prática a adequação dos estabelecimentos de manipulação ou fabricação de alimentos às Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padrões;</li><li>Proporcionar capacidade de criar novos produtos em adequação às legislações vigentes.</li></ul>	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
não se aplica	



## 5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

não se aplica

( ) Projetos como parte do currículo

( ) Cursos e Oficinas como parte do currículo

( ) Programas como parte do currículo

( ) Eventos como parte do currículo

( ) Prestação graciosa de serviços como parte do currículo

**Resumo:**

**Justificativa:**

**Objetivos:**

**Envolvimento com a comunidade externa:**

## 6) CONTEÚDO

1. Regulamento técnico de Identidade e Qualidade
  - 1.1 Comparação de produtos análogos
  - 1.2 Verificação se produtos comerciais estão de acordo com os requisitos do produto
2. Boas práticas de fabricação na prática
3. Nova legislação sobre embalagens e rotulagens de alimentos
  - 3.1 Verificação da adequação dos produtos à nova legislação sobre embalagem frontal
4. Selos de certificação de produtos alimentícios
  - 4.1 Análise sensorial de cafés comerciais com diferentes classificações pelo selo ABIC
  - 4.2 Certificação de produtos orgânicos.
    - 4.2.1 Análise no rótulo do selo obrigatório de produtos orgânicos em adequação à legislação
5. Aditivos permitidos pela legislação e comparação e reflexão com o histórico de uso de aditivos
6. Legislações de produtos vegetais, cárneos, lácteos e vegetais e aplicação nas plantas de produção
  - 6.1 Mudança sobre prazo de validade de produtos vegetais *in natura*
7. Legislações da qualidade da água e avaliação prática dos critérios
8. Procedimentos Operacionais Padrões - adequação às plantas industriais e de estabelecimentos de manipulação de alimentos
9. Código de defesa do consumidor voltado ao comércio de alimentos
  - 9.1 Atendimento dos SACs
10. Desenvolvimento de novos produtos de acordo com a legislação vigente

## 7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- Aula expositiva dialogada
- Estudo dirigido -
- Atividades em grupo ou individuais
- Pesquisas
- Avaliação formativa

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais e trabalhos escritos e apresentados.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

## 8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Projeter, power point, quadro, pincel, apagador, laboratório físico-química, produtos alimentícios comerciais, embalagens de alimentos e material impresso.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Laboratórios de Tecnologia	13/10/2022	Equipamentos e estrutura física dos laboratórios
	01/12/2022	
	15/12/2022	
	22/12/2022	
	29/12/2022	
	09/02/2022	
Laboratório de Análises físico-químicas	02/02/2022	Reagente de Laboratório

#### 10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
15 de setembro de 2023 1ª aula (2h/a)	Apresentação da disciplina
22 de setembro de 2023 2ª aula (2h/a)	Regulamento técnico de Identidade e Qualidade - verificação se produtos comerciais estão de acordo com os requisitos do produto.
29 de setembro de 2023 3ª aula (2h/a)	Regulamento técnico de Identidade e Qualidade - comparação de produtos análogos
06 de outubro de 2023 4ª aula (2h/a)	Nova legislação sobre embalagens e rotulagens de alimentos
13 de outubro de 2023 5ª aula (2h/a)	Boas práticas de fabricação na prática
20 de outubro de 2023 6ª aula (2h/a)	Mostra do Conhecimento
27 de outubro de 2023 7ª aula (2h/a)	Boas práticas de fabricação na prática
03 de novembro de 2023 8ª aula (2h/a)	Verificação da adequação dos produtos à nova legislação sobre embalagem frontal
10 de novembro de 2023 9ª aula (2h/a)	Selos de certificação de produtos alimentícios. Análise sensorial de cafés comerciais com diferentes classificações pelo selo ABIC

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
17 de novembro de 2023 10ª aula (2h/a)	Certificação de produtos orgânicos. Análise no rótulo do selo obrigatório de produtos orgânicos em adequação à legislação.
24 de novembro de 2023 11ª aula (2h/a)	Aditivos permitidos pela legislação e comparação e reflexão com o histórico de uso de aditivos
01 de dezembro de 2023 12ª aula (2h/a)	Legislações de produtos lácteos e aplicação nas plantas de produção
15 de dezembro de 2023 13ª aula (2h/a)	Legislações de produtos cereais e aplicação nas plantas de produção
22 de dezembro de 2023 14ª aula (2h/a)	Legislações de produtos vegetais e aplicação nas plantas de produção Mudança sobre prazo de validade de produtos <i>in natura</i>
29 de dezembro de 2023 15ª aula (2h/a)	Legislações de produtos cárneos e aplicação nas plantas de produção
02 de fevereiro de 2023 16ª aula (2h/a)	Legislações da qualidade da água e avaliação prática dos critérios
09 de fevereiro de 2023 17ª aula (2h/a)	Procedimentos Operacionais Padrões - adequação às plantas industriais e de estabelecimentos de manipulação de alimentos
16 de fevereiro de 2023 18ª aula (2h/a)	Código de defesa do consumidor voltado ao comércio de alimentos Atendimento dos SACs
23 de fevereiro de 2023 19ª aula (2h/a)	Apresentação Trabalho final Avaliação da qualidade do trabalho final escrito e da apresentação de cada integrante.

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
02 de março de 2023	Avaliação 3 (recuperação)
20ª aula (2h/a)	Provas escrita individual. A avaliação será segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos.
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>BRASIL. Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2001. Regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa</p> <p>BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.</p> <p>BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.</p> <p>BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.</p> <p>BRASIL. Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Regulamento técnico sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.</p> <p>BRASIL. Dec. Lei 986, de 21/10/69 - Institui normas básicas sobre alimentos.</p> <p>BRASIL. Lei Federal 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor, Brasília, DF, BR.</p> <p>BRASIL. Lei Federal 9782, de 26/01/99 - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF.</p> <p>BRASIL. Port. 518, de 25/03/04 - MS - Estabelece Procedimentos e Responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.</p> <p>BRASIL. Resolução RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos de alimentos e à lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF, BR.</p> <p>BRASIL. Resolução 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. DF, BR.</p> <p>Codex Alimentarius. CAC/RCP 1 -69, Ver 3 1997. Recommended International Code of Principles of Food Hygiene.</p>	<p>BRASIL. Resolução RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para produtos saneantes fortemente ácidos e fortemente alcalinos. Brasília, DF, BR.</p> <p>BRASIL. Port. 1428, de 26/11/93 - MS/SVS - Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção e/ou prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. Brasília, DF.</p> <p>BRASIL. Port. 24, 29/12/94 da SSST Ministério do Trabalho e Emprego - NR-7- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, Brasília, DF, BR.</p> <p>BRASIL. Port. 25, 29/12/94, da SSST - MTb - NR- 9 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, DF, BR.</p> <p>BRASIL. Ministério do Trabalho. Port. NR-7/ SSMT 24, de 20/12/94, Brasília, DF, BR.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Port. 326 de 30/07/97. Boas práticas de fabricação de alimentos. Brasília, DF, BR.</p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura. Port. MAA 368, de 04/09/97. Boas práticas de fabricação. Brasília, DF, BR.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 216, de 15/09/2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.</p>

Lais Brito Cangussu  
Professor  
Componente Curricular Fermentação em Alimentos

Lúgia Portugal Gomes Rebelo  
Coordenador  
Curso Superior de Curso Superior de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ligia Portugal Gomes Rebello**, COORDENADOR - FUC1 - CCSCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 06/10/2022 22:32:43.
- **Lais Brito Cangussu**, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 05/10/2022 19:05:59.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 394037

Código de Autenticação: 5f91796dc7



# Documento Digitalizado Público

## Planos de Ensino do 8 período CTA 2022\_2

**Assunto:** Planos de Ensino do 8 período CTA 2022\_2

**Assinado por:** Lígia Rebello

**Tipo do Documento:** Plano de Ensino Pessoal

**Situação:** Finalizado

**Nível de Acesso:** Público

**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

**Responsável pelo documento:** Lígia Portugal Gomes Rebello

Documento assinado eletronicamente por:

- **Lígia Portugal Gomes Rebello, COORDENADOR - FUC0001 - CCSCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**, em 11/10/2022 11:11:22.

Este documento foi armazenado no SUAP em 11/10/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 528799

**Código de Autenticação:** 7258c03e07

