



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS - PPGCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-5397
E-mail ppgcal@contato.ufsc.br - <http://pgcal.pos.ufsc.br>

PLANO DE ENSINO

SEMESTRE – 2021.2

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus – COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

I - IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº HORAS-AULA SEMANAIS	TOTAL DE HORAS AULA SEMESTRAIS
CAL510027	Inovação e sustentabilidade no processamento de alimentos	M e D	Teóricas 02	30

II – PROFESSOR MINISTRANTE

Prof. Dr. Giustino Tribuzi – e-mail: giustino.tribuzi@ufsc.br

III - HORÁRIO:

ATIVIDADES SÍNCRONAS: 12 HORAS-AULA quinta-feira 16h-17h (Aulas semanais no Moodle, ConferenciasWeb ou Google Meet). ATIVIDADES ASSÍNCRONAS: 18 HORAS-AULA (horário de estudo organizado pelo estudante)

IV – EMENTA

Introdução à inovação na indústria de alimentos, conceitos e desafios. *Drivers* da inovação sustentável. Sustentabilidade na produção de alimentos: conceitos e estudo dos casos, pescados. Valorização e reuso de subprodutos, estudo de caso, indústria de processamento de carnes e pescados. Algas como alimentos, processamento e inovações. Insetos como alimento: segurança, processamento e aceitabilidade. Alimentos *Plant Based*: formulação, qualidade e aceitação. Tópicos em carne cultivada em laboratório.

V – OBJETIVO

O objetivo da disciplina é fornecer aos alunos conceitos sobre a inovação sustentável na indústria de processamento de alimentos para que possam adquirir um olhar crítico e atual quanto ao desenvolvimento de processos e produtos.

VI - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO

- Introdução à inovação na indústria de alimentos, conceitos e desafios.
- Drivers da inovação sustentável.

- Inovação aplicada à secagem de alimentos
- Sustentabilidade na produção primária de alimentos: conceitos e estudo dos casos, pescados.
- Valorização e reuso de subprodutos, estudo de caso, indústria de processamento de carnes e pescados.
- Algas como alimentos, processamento e inovações.
- Insetos como alimento: segurança, processamento e aceitabilidade.
- Alimentos Plant Based: formulação, qualidade e aceitação.
- Tópicos em carne cultivada em laboratório.

VII – METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As aulas síncronas serão realizadas no mesmo dia e horário previsto neste plano de ensino. Serão utilizadas diferentes ferramentas de aprendizagem (Google Meet ou ConferênciaWeb). As atividades síncronas serão compostas por aulas expositivas e discussões de artigos em grupo.

Nas atividades assíncronas serão abordadas a leitura de artigos científicos pré-definidos e redação de review, entre outras.

OBS: O material disponibilizado na Plataforma Moodle da disciplina será de uso exclusivo dos alunos matriculados regularmente na disciplina no semestre 2021.2.

VIII – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através da apresentação síncrona e discussão de artigo (30%) e pela redação de uma revisão bibliográfica, em inglês, sobre tema pré-definido (em dupla) (70%).

Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a seis (6) e que tenha frequência, no mínimo, 75 % das atividades da disciplina. Os alunos que não participarem das avaliações deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

IX – CRONOGRAMA

DIA/MÊS	CONTEÚDO AULAS TEÓRICAS (número de aulas)
12/08	Apresentação da disciplina
19/08	Estratégias de inovação na indústria de alimentos
26/08	Inovação em processos de secagem de alimentos – discussão de artigo
02/09	Sustentabilidade na produção de alimentos
09/09	Discussão projetos e tópicos para review
16/09	Valorização e reuso de subprodutos – carnes
23/09	Valorização e reuso de subprodutos – pescados
30/09	Algas como alimentos
07/10	Insetos como alimento
14/10	Alimentos Plant Based – desafios tecnológicos
21/10	Alimentos Plant Based– qualidade e aceitação
28/10	Discussão de outros tópicos de sustentabilidade e inovação
04/11	Elaboração review
11/11	Elaboração review e discussão
18/11	Entrega review e discussão

X - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<https://www-periodicos-capes-gov-br.ez46.periodicos.capes.gov.br/index.php?>
<http://portal.bu.ufsc.br/a-biblioteca-universitaria-da-ufsc-oferece-acesso-a-livros-eletronicos-em-diversas-areas-do-conhecimento/>
GALANAKIS, Charis M. (Ed.). Sustainable Food Systems from Agriculture to Industry: Improving Production and Processing. Academic Press, 2018.
LEADLEY, Craig (Ed.). Innovation and future trends in food manufacturing and supply chain technologies. Woodhead Publishing, 2015.
Artigos científicos e de divulgação tecnológica

Prof. Giustino Tribuzi

Assinatura do Coordenador do PPGCAL

Aprovado no Colegiado do PPGCAL/UFSC

Em: ____/____/____