



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](mailto:ppgcal@contato.ufsc.br) - <http://pgcal.pos.ufsc.br>

## PLANO DE ENSINO

### SEMESTRE – 2022.1

#### 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](mailto:giustino.tribuzi@ufsc.br)

III - HORÁRIO: quintas-feiras, 16:20 – 18:00

#### 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

- Aulas expositivas
- Leitura de artigos científicos
- Atividades de aula e discussões.

## VIII – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através da apresentação e discussão de artigo (30%) que será realizada a partir da sexta aula 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

<b>DIA/MÊS</b>	<b>CONTEÚDO AULAS TEÓRICAS (número de aulas)</b>
14/04	Apresentação da disciplina
21/04	Feriado
28/04	Estratégias de inovação na indústria de alimentos
05/05	Sustentabilidade na produção de alimentos
12/05	Discussão projetos e tópicos para review
19/05	Valorização e reuso de subprodutos – carnes
26/05	Valorização e reuso de subprodutos – pescados
02/06	Algas como alimentos
09/06	Insetos como alimento
16/06	Feriado
23/06	Alimentos Plant Based – desafios tecnológicos
30/06	Alimentos Plant Based– qualidade e aceitação
07/07	Discussão de outros tópicos de sustentabilidade e inovação
14/07	Elaboração review
21/07	Elaboração review e discussão
28/07	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: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_