



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
 CAMPUS CATU
 COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

FORMULÁRIO DE CADASTRO DE PROJETO DE EXTENSÃO PROGRAMA CIÊNCIA ITINERANTE

TÍTULO	STAND Ciência e Tecnologia de Alimentos
PÚBLICO ALVO	Alunos do curso Técnico Integrado em Alimentos.
PARTICIPANTES	

DATA DE INÍCIO	2022-1	DATA DE TÉRMINO	2022-2
CARGA HORÁRIA SEMANAL	1	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL	6h

DESCRIÇÃO:	<p>O projeto para participação no Programa Ciência Itinerante do IF Baiano Campus-Catu tem como a finalidade estudar o processamento e qualidade de produtos alimentícios</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer as características das matérias-primas de origem animal e vegetal; 2. Conhecer e descrever o processamento de produtos de origem animal (Leite e derivados, carne e derivados, ovos, mel) e origem vegetal; 3. Estudar os principais processos industriais de alimentos; 4. Estudar a importância da garantia da qualidade dos produtos; 5. Estudar a importância da rotulagem e embalagem para os alimentos.
RESULTADOS ESPERADOS NO SEMESTRE:	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar estudos e discussões em grupo sobre os temas da área de alimentos; - Apresentar temas específicos da área de alimentos para a comunidade acadêmica de acordo com o tipo de evento, características da região de acordo com o cronograma de viagens; - Realizar a construção de materiais de estudos que serão utilizados para a apresentação do projeto. - Contribuir com a troca de informações para auxiliar os estudantes na construção de trabalhos acadêmicos, apresentação oral e formação técnica para o mundo do trabalho. - Contribuir na formação dos estudantes a fim de desenvolverem habilidades para trabalho em grupo, conhecimento técnico da área de alimentos (controle de qualidade, análises de alimentos, processamento)
RESULTADOS ESPERADOS NO FINAL DO PROJETO:	<ul style="list-style-type: none"> - Espera-se ao final do projeto que os estudantes se desenvolvam e sintam-se estimulados a desenvolver trabalhos acadêmicos e que sejam capazes de expressar oralmente, em público, os conhecimentos adquiridos no grupo de

estudo;	
- Garantir que os estudantes conheçam os conteúdos abordados sobre a qualidade e processamento de alimentos.	
METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO:	
- Domínio de conhecimentos – resolução de problemas, análise e interpretação de questões teóricas junto ao público-alvo;	
- Desempenho nas atividades propostas e apresentações;	
- Trabalho didático na montagem do stand;	
- Interesse, compromisso, comportamento, participação e assiduidade nos encontros e viagens.	
RECURSOS:	
1- Material de laboratório (reagentes, equipamentos de laboratório)	
2- Material impresso;	
3- Datashow;	
4- Amostras de alimentos.	
REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO	
BARUFFALDI, R.; Oliveira, M. M. Fundamentos da tecnologia de alimentos . Atheneu: São Paulo, 1998	
CAMARGO, R. Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos . Nobel: São Paulo, 1989.	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . Atheneu: Rio de Janeiro, 1992.	
FELLOWS, P. Tecnologia del procesado de los alimentos: principios y prácticas . Acríbia: Zaragoza, 1994.	
FENNEMA, O. R. Food chemistry . 3. ed. Marcell Decker: New York, 1996.	
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . 2. ed. Nobel: São Paulo, 1998	

DATA DE ENTREGA	
ASSINATURA DO ORIENTADOR	