

Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MBO - DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA

Nome: PRÁTICA INTEGRADA EM ALIMENTOS

Código: MBO00045

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 54h

Estagio: 0h

Teorica: 0h

Pratica: 54h

Período de vigência: 1º período de 2017 até a presente data.

Conteúdo Programático:

AULA 1 - INTRODUÇÃO À DISCIPLINA E ORIENTAÇÕES SOBRE O TRABALHO DE BPF E APPCC
AULA 2 - ELABORAÇÃO DO PRODUTO/INSUMO 1
AULA 3 - CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AULA 4 - CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AULA 5 - CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AULA 6 - CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AULA 7 - ENTREGA DE RELATÓRIO
AULA 8 - AVALIAÇÃO 1
AULA 9 - ELABORAÇÃO DO PRODUTO/INSUMO 2
AULA 10 - CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AULA 11 - CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AULA 12 - CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AULA 13 - CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AULA 14 - ENTREGA DO RELATÓRIO
AULA 15 - AVALIAÇÃO 2

Ementa:

ELABORAÇÃO DE UM PRODUTO/INSUMO ALIMENTÍCIO, APLICANDO OS CONCEITOS DE TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO, QUE DEVERÁ SER CARACTERIZADO QUIMICAMENTE E MICROBIOLOGICAMENTE, E TER SUA QUALIDADE ANALISADA DO PONTO DE VISTA FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO. APLICAÇÃO DO APPCC NO FLUXOGRAMA DE ELABORAÇÃO.

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

Gerado em: 08/07/2022 - 15:07

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".