



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Extensão III	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 6º semestre
Carga horária total: 75 h	Código:
CH Extensão: 75 h	CH Pesquisa: 0 h
CH Prática: 0 h	% EaD: 0 %
Ementa: Estudo das demandas da comunidade local. Implantação de programas e ferramentas de controle de qualidade em agroindústrias. Consultoria para projetos de soluções em organizações públicas ou privadas na área de alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Demandas da comunidade

- 1.1 Pesquisa e avaliação de demandas
- 1.2 Métodos de contato com a comunidade

UNIDADE II – Programas e ferramentas de controle de qualidade

- 2.1 Definição
- 2.2 Tipos de programas e ferramentas

UNIDADE III – Consultoria para projetos

- 3.1 Projeto de extensão
- 3.2 Atividades e ações de extensão

Bibliografia básica

CEZAR, R.M. **Extensão rural: conceitos e expressão social**. Contentus, 2020, 80 p.
FELLOWS, P.; **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**; 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 1. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2008.

Bibliografia complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.
FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.;
Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos; 1ª ed. Barueri: Manole;
2006.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1. Porto Alegre: Editora
Artmed, 2005.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. **Produção de alimentos tradicionais: extensão
rural**. Aparecida, SP: Ideias & Letras, 2008. 219 p.