

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PLANO DE CURSO 2010.I

CENTRO	COLEGIADO(S)
CCAAB	Colegiado do Curso de Agronomia: Prof. Dr. Elvis Vieira Lima

COMPONENTE CURRICULAR	
CÓDIGO	TÍTULO
CCA 063	PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA				NOME DO DOCENTE
T	P	Est.	TOTAL	
34	34	-	68	Tatiana Pacheco Rodrigues

EMENTA
Noções básicas sobre tecnologia de alimentos. Estudos dos processos de beneficiamento e conservação/preservação de produtos alimentícios.

OBJETIVOS
Familiarizar o (a) discente com os princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos: calor, frio, desidratação, agentes químicos, fermentação e outros.
Estimular o (a) discente ao processo de pensar, devendo assim manipular o dados obtidos na aula de modo ordenado, racional, inteligente, além da busca por outras fontes de conhecimento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1-Introdução a disciplina</p> <p>1.1 – Apresentação da disciplina</p> <p>1.2 – Importância e conceito de Tecnologia de Alimentos</p> <p>1.3 – Classificação dos alimentos</p> <p>2-Industrialização de Alimentos</p> <p>2.1 – Tipos de Indústrias de Alimentos</p> <p>2.2 – Fases de Processamento de Alimentos</p> <p>2.3 – Tipos de Matérias-primas</p> <p>3-Noções de Química de Alimentos</p> <p>3.1- Composição Química dos Alimentos</p> <p>3.2 – Funções dos Nutrientes</p> <p>3.3 – Propriedades Funcionais das proteínas, lipídios e açúcares</p> <p>3.4 – Vitaminas e minerais: importância biológica</p> <p>3.5 – Água livre, água ligada e atividade de água</p> <p>4-Microbiologia de Alimentos</p>

- 4.1 – Fatores Intrínsecos que afetam a multiplicação de microrganismos
- 4.2 – Fatores Extrínsecos que afetam a multiplicação de microrganismos
- 4.3 – Fases de Desenvolvimento Microbiano
- 4.4 – Microrganismos de importância na indústria de alimentos

5-Doenças Transmitidas por Alimentos

- 5.1- Infecções de Origem Alimentar
- 5.2 – Intoxicações de Origem Alimentar
- 5.3 – Medidas Preventivas

6-Alterações em Alimentos

- 6.1 – Alterações de Origem Microbiana
- 6.2 – Alterações de Origem Química
- 6.3 – Alterações de Origem Enzimática

7-Microrganismos e Enzimas de utilidade na Indústria de Alimentos

- 7.1 – Microrganismos de utilidade e seus produtos
- 7.2 – Produção de Enzimas e sua utilidade na indústria

8-Conservação de Alimentos - 1ª parte

- 8.1- Conservação pelo Frio
- 8.2 – Conservação pelo Calor
- 8.3 – Conservação por Desidratação

9-Conservação de Alimentos - 2ª parte

- 9.1 – Conservação pelo uso de Aditivos Químicos
- 9.2 – Conservação por Fermentação

10-Conservação de Alimentos - 3ª parte

- 10.1 – Conservação por Irradiação
- 10.2 – Conservação por Alta Pressão

11-Embalagens

- 11.1 – Embalagens Rígidas
- 11.2 – Embalagens Semi-rígidas
- 11.3 – Embalagens Flexíveis

12-Higienização em Indústria de Alimentos

- 12.1 – Limpeza
- 12.2 – Sanitização
- 12.3 – Métodos de Higienização

13-Ferramentas para a Segurança de Alimentos

- 13.1 – Boas Práticas de Fabricação
- 13.1 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

DATA	ATIVIDADES PROGRAMADAS
18/03	Introdução a disciplina
18/03	AULA PRÁTICA – P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
19/03	AULA PRÁTICA – P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
25/03	Industrialização de Alimentos
25/03	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
26/03	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
01/04	Noções de Química de Alimentos
02/04	FERIADO
08/04	Microbiologia de Alimentos
08/04	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
09/04	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)

15/04	Doenças Transmitidas por Alimentos
15/04	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
16/04	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
22/04	Alterações em Alimentos
22/04	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
23/04	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
29/04	Microrganismos e Enzimas de utilidade na Indústria de Alimentos
29/04	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
30/04	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
06/05	Conservação de Alimentos 1ª parte
07/05	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
07/05	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
13/05	Conservação de Alimentos 2ª parte
13/05	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
14/05	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
20/05	Conservação de Alimentos 3ª parte
20/05	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
21/05	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
27/05	1ª PROVA
03/06	FERIADO
10/06	Embalagens
10/06	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
11/06	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
17/06	Higienização em Indústria de Alimentos
17/06	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
18/06	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
24/06	Leitura de artigos e Estudo dirigido
24/06	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
25/06	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
01/07	Ferramentas para a Segurança de Alimentos– 14:00 – 16:00
01/07	AULA PRÁTICA - P01 (10 -12h) / P02 (14 – 16h)
02/07	AULA PRÁTICA– P03 (14 – 16h) / P04 (16 – 18 h)
08/07	2ª PROVA
15/07	VISITA TÉCNICA (GUJÃO)
22/07	PROVA FINAL

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

As avaliações serão realizadas através de provas teóricas e relatórios de aulas práticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

-Aulas expositivas com recursos áudio-visuais, discussões em grupo com utilização de textos didáticos e artigos científicos.
 -Aulas práticas em laboratórios.
 -Visitas técnicas

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

ANDRADE, N.J.; MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Editora Varela,1996. 181p
 BOBBIO. **Introdução a Química dos Alimentos**. [Sl:sn],1989.
 BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**.
 Campinas Fundação Cargill, 1999.
 CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003.
 CHAVES, J. B. P. **Noções de microbiologia de alimentos**. Viçosa, Imprensa UNIVERSITÁRIA, 1993. 114 p.
 CHEFTEL, Jean-Claude; CHEFTEL, Henri. **Introduccion a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Zaragoza: ACRIBIA, 1980.
 CONTRERAS. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. 1. ed. [Sl:sn], 2003.
 COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro, Atheneu, 1995. 652 p.
 FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

602 p.

FRANCO, B. D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo Atheneu, 1996, 187p.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo, Nobel, 1985. 284p.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. (v.1)

OETTERER, Marília; REGITANO-D`ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006 xx, 612 p.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., rev. São Paulo: E. Blücher, 2007.

SILVA. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. 1. ed., 2000.

SIMÃO, A. M. **Aditivos para alimentos sob aspecto tecnológico**, São Paulo, Nobel, 1985.

Aprovado em Reunião, dia ____/____/____.

Coordenador do colegiado