



PROGRAMA DE DISCIPLINA

Tecnologia de Alimentos

INFORMAÇÕES GERAIS

Código:	Créditos: 04	Carga Horária: 60 horas-aula	Tipo: Obrigatória
Turma: ALI802			Semestre: 2023-2
Professor: Aroldo Arévalo Pinedo			Matrícula: 1429103

1 EMENTA

Redução de tamanho (moagem de cereais), separação de misturas (extração de amido de raízes e tubérculos, extração de óleo de leguminosas, centrifugação de leite), tratamentos térmicos (branqueamento de vegetais, pasteurização), evaporação (produção de sucos concentrados e extratos), resfriamento e congelamento (congelamento de produtos cárneos e pescado), secagem (secagem de grãos e liofilização)

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Conhecer de forma ampla os principais processos tradicionais de transformação de alimentos, exemplificando-os com os principais grupos de matérias-primas: frutas e hortaliças, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, leite, aves, carnes e pescado.

2.2 Objetivos Específicos

- Aprender o processamento de alimentos
- Compreender a formulação de produtos

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1- Introdução à tecnologia de alimentos
- 2- Matérias-primas na indústria de alimentos
- 3- Reações de importância em alimentos
- 3- Métodos de conservação dos alimentos
- 4- Processos de transformação de alimentos
- 5- Etapas de processamento de alimentos
- 6- Tecnologia de alimentos de origem vegetal
- 7- Tecnologia de alimentos de origem animal

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

Aulas expositivas, aulas práticas como complemento da teoria e apresentação de seminário em grupo.

4.2 Avaliação

- Será feita através de provas, seminário e relatório de aula prática.

Item avaliativo	Valor	Peso
Prova	10,0	4
Seminário	10,0	1
Relatórios	10,0	1
Total	10,0	10,0

Nota semestre = $(N1+N2)/2$

Onde: $N1 = P1$ e $N2 = (P2 + NR + S)/3$

$P1$ e $P2$ = Provas; NR = nota relatórios aula prática; S = nota seminário.

5 BIBLIOGRAFIA

5.1 Básica

1. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática, 4.ed. São Paulo: Artmed, 2019.
2. OETTERER, M., REGITANO D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
3. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Artmed. v.2.2004

5.2 Complementar

1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo, Atheneu, 2005.
2. POTTER, N.N.; Ciência de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1999.
3. ARTHEY, D.,ASHURST, P. Processado de frutas. Zaragoza: Acribia, 1997.
4. HOSENEY, R.C. Principios de ciencia y tecnologia de los cereales. Zaragoza: Acribia, 1991.
5. BEZERRA, J.R.M., RIGO, M., CÓRDOVA, K.R.V., RAYMUNDO, M. S. Introdução a tecnologia de leite e derivados. Rio de Janeiro: Unicentro, 2013.
6. LAWRIE, R.A. Ciência da carne. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Prof. Dr. Aroldo Arévalo Pinedo
Matrícula 1429103