



UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PROGRAMA DE DISCIPLINA

NOME				COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
Tecnologia de Alimentos				CEAGRO	AGRO0050	
CARGA HORÁRIA	TEÓR: 45h	PRÁT: 30h	HORÁRIOS: TER: 14 às 17 horas/ QUA: 14 às 16 horas			
CURSOS ATENDIDOS					SUB-TURMAS	
ENGENHARIA AGRONÔMICA					Sem sub-turmas	
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)					TITULAÇÃO	
Karla dos Santos Melo de Sousa					Doutora	
EMENTA						
Fundamentos de tecnologia de alimentos. Controle de qualidade: conceituação, ferramentas e análise sensorial. Métodos de conservação: físicos, químicos, biológicos e mistos. Embalagem. Processamento tecnológico de produtos e origem vegetal. Processamento tecnológico de produtos de origem animal. Segurança alimentar e emprego de aditivos.						
OBJETIVOS						
<i>Objetivo Geral:</i> Apresentar aos alunos todas as etapas de produção de um produto, desde o conhecimento da matéria-prima até momento em que o mesmo chega à mesa do consumidor, com segurança alimentar.						
<i>Objetivos específicos:</i>						
<ul style="list-style-type: none">• Capacitar o aluno para:• Caracterizar físico-quimicamente os alimentos;• Identificar os fatores que influenciam no crescimento de micro-organismos nos alimentos;• Conhecer todas as etapas de beneficiamento e processamento dos produtos de origem vegetal e animal, e os métodos de conservação de alimentos;• Conhecer os processos de armazenamento, a importância das embalagens e transporte;• Conhecer as normas de controle de qualidade de alimentos, e;• Realizar uma análise sensorial de alimentos.						
METODOLOGIA (recursos, materiais e procedimentos)						
Os referentes conteúdos serão trabalhados com o método expositivo, através de dialogado utilizando como recursos o Data show, quadro branco e as aulas práticas no Laboratório de Agroindústria, serão trabalhados com discussões em pequenos grupos e dinâmicas de grupos, utilizando-se de artigos científicos, capítulos de livros e apresentações. Ao final de cada unidade, serão distribuídas listas de exercícios para fixação do conhecimento.						
Recursos materiais utilizados:						
Aulas expositivas: Quadro branco, pincel para quadro branco e data show.						
Aulas de práticas: materiais e equipamentos do Laboratório de Agroindústria.						
FORMAS DE AVALIAÇÃO						
O aluno fará três avaliações parciais. A média parcial, MP, será calculada a partir da fórmula $MP = A1 + A2 + A3 / 3$. O aluno que obtiver média parcial maior ou igual a 7,0 estará APROVADO com média final, MF, igual à média parcial, o aluno que obtiver média parcial maior que 4,0 e menor que 7,0 fará uma prova final, PF, e sua média final será calculada a partir da fórmula $MF = (MP + PF)/2$.						

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Número	TEMAS ABORDADOS/DETALHAMENTO DA EMENTA
1	Informações gerais sobre a disciplina. Tecnologia de alimentos: Histórico e Evolução. Matérias primas alimentícias. Procedimentos e cuidados no Laboratório de Agroindústria (Biossegurança). Utilização de vidrarias e equipamentos.
2	Constituintes dos alimentos: água.
3	Determinação do teor de água e sólidos totais em alimentos.
4	Determinação dos sólidos solúveis totais (°Brix).
5	Microbiologia dos alimentos.
6	Determinação do pH em alimentos.
7	I Avaliação de Aprendizagem.
8	Atividade relativa às aulas práticas.
9	Constituintes dos alimentos: Carboidratos, lipídios, proteínas, enzimas, vitaminas e pigmentos.
10	Beneficiamento e Processamento de produtos de origem vegetal.
11	Determinação de ácido ascórbico.
12	Beneficiamento e Processamento de produtos de origem animal.
13	Determinação da acidez total titulável. Relação SST/ATT. (Parte II)
14	Métodos de conservação de alimentos.

15	II Avaliação de Aprendizagem.
16	Avaliação de atividades práticas.
17	Análise sensorial de alimentos.
18	III Avaliação de Aprendizagem.
19	Experimento prático referente a todo conteúdo ministrado na disciplina.
20	Apresentação dos experimentos realizados em forma de artigo.
21	Visita técnica
22	Avaliação Final.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia básica:

- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Editora Manole, 2006. 632p.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas; métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3.ed. São Paulo, 1985. 533p.
- SILVA, J.S. Pré-processamento de produtos agrícolas. Juiz de Fora: Instituto Maia, 1995. 500p.

Bibliografia complementar:

- BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p. CARVALHO, A.F. Ervas e temperos: cultivo, processamento e receitas. 1ª ed. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 2002. 272p.
- CAMARGO, R.; FONSECA, H.; GRANER, M.; PRADO FILHO, L.G. Tecnologia de produtos agropecuários - Alimentos. Biblioteca rural. Livraria Nobel S/A. 1ª edição. 1989. 298 p.
- COELHO, D.T. de; ROCHA, J.A.A. Práticas de processamento de produtos de origem animal. 2ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2000. 64p.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
- LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia: Tecnologia das Fermentações. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p.
- OLIVEIRA, A.F. Azeitona e azeite de oliva: tecnologias de produção. Informe Agropecuário, v.27, n.231, 2006.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. I: 294 p., v. II: 91 279 p.
- PRATA, L.F. Fundamentos da ciência do leite. Jaboticabal: FUNEP/UNESP. 2001. 287p.

____/____/____ _____ ____/____/____ _____
 DATA ASSINATURA DO PROFESSOR HOMOLOGADO NO COLEGIADO COORD. DO COLEGIADO