

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>		
Disciplina: Tecnologia de Alimentos	Departamento: DCA	Código: STA 0055
A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição: ( ) integral ( ) noturno ( X ) integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): Flávio de Souza Neves Cardoso e Alexandre Soares		
Professor(es) ministrante(s):		
Carga horária*: 90	Crédito teórico*: 60	Crédito prático*: 30
O conteúdo prático será ofertado remotamente: ( X ) sim ( ) não ( ) parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos?		
Pré-requisito*: Composição de Alimentos		
Ementa*: Importância e objetivos da industrialização de alimentos. Princípios e métodos de conservação de alimentos. Processos de industrialização: Tecnologia de processamento de produtos de origem vegetal e animal. Adequação do uso de embalagem de alimentos. Usos e aplicações de aditivos e coadjuvantes de tecnologia.		
<p>Conteúdo programático:</p> <p><b>TEÓRICO</b></p> <p>Unidade I – INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos históricos da Tecnologia de Alimentos: conceito, definição e impacto social</li> <li>- Matérias primas e fases do processamento.</li> <li>- Alterações em alimentos: químicas, físicas, microbiológicas e a importância de aplicações tecnológicas.</li> <li>- Conceito de: Alteração, Adulteração, Falsificação e Fraudes.</li> </ul> <p>Unidade II – CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS.</p> <p>II. 1 - Conservação pelo uso de calor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de tratamento térmico.</li> <li>- Secagem natural .</li> <li>- Secagem artificial: métodos adiabáticos e por transferência de calor</li> <li>- Evaporação e concentração.</li> <li>- Liofilização.</li> </ul> <p>II.2 – Conservação pelo uso do frio:</p>		

- Refrigeração
- Congelamento
- Alterações em alimentos congelados.
- II.3 - Outras metodologias de conservação:
  - Salga.
  - Defumação.
  - Uso de açúcar.
  - Aditivos.
  - Fermentação
  - Irradiação
  - Tecnologias emergentes

II. 3 – Embalagens para alimentos – Definição, histórico, função, importância, características dos diferentes tipos de materiais.

- Vidro
- Polímeros
- Metais
- Outros materiais

Unidade III – TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL.

III. 1 – Processamento de vegetais

- Classificação
- Aproveitamento
- Técnicas de colheita
- Técnicas de pós-colheita

III.2 – Produtos de origem vegetal

Tecnologia de produção de frutas e hortaliças:

- Minimamente processados
- Apertizados
- Doces, geleias e compotas de frutas
- Produtos de tomate

III.3 – Tecnologia de cereais

- Classificação e beneficiamento de arroz, trigo e milho
- Produtos de panificação
- Massas alimentícias

### III.4 – Tecnologia de óleos vegetais

- Classificação de matérias – primas
- Prensagem e uso de solventes
- Produção de azeite de oliva
- Produção de óleo de soja
- Outras tecnologias aplicadas
- Produtos derivados: cremes vegetais e maioneses

## Unidade IV – TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

### IV. 1 – Processamento de leite.

- Obtenção higiênica de leite
- Métodos de conservação
- Pasteurizadores e UHT
- Classificação

#### IV. 1. 1 – Processamento de derivados: produção e classificação

- Leites em pó
- Leites fermentados
- Leites aromatizados
- Bebidas lácteas fermentadas e não fermentadas
- Creme de leite
- Manteiga
- Margarinas
- Queijos

### IV. 2 – Processamento de carnes e derivados.

- Abate humanitário de bovinos, suínos e aves: etapas e impacto na qualidade.
- Embutidos cárneos: tipificação, classificação e processos.
- Carnes salgadas e curadas

### IV. 3 – Processamento de ovos e derivados.

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

### IV. 4 – Processamento de pescados e derivados.

- Definição, tipos e classificação.

- Processos de enlatamento
- Salga
- Derivados de pescados

#### IV.5 – Mel e derivados

- Classificação
- Obtenção e processamento
- Produtos correlatos: própolis e geleia real

#### Unidade V – Tecnologia de Bebidas

#### Unidade VI – ADITIVOS.

- Identificação: INS
- Tipos e aplicações

#### **PRATICO**

Unidade I – Branqueamento e descascamento químico de vegetais

Unidade II – Produção de conserva vegetal

Unidade III – Produção de geleias

Unidade IV – Produção de logurte

Unidade V – Produção de Doce de leite

Unidade VI – Produção de Requeijão e Manteiga

Unidade VII – Produção de Pães e Massas

Metodologia (descreva a metodologia que será utilizada para créditos teóricos e práticos, quando este se aplicar): A disciplina será ministrada de forma remota utilizando a plataforma do Google Classroom.

As aulas serão dadas de forma assíncrona. Reuniões e aulas de dúvidas serão realizadas de forma síncrona.

A avaliação será feita através de Testes e seminário.

A aula prática será realizada através de vídeos expositivos.

As atividades serão: ( ) síncronas ( ) assíncronas ( X ) síncronas e assíncronas  
 Percentual aproximado de atividades: 5 % síncronas 95 % assíncronas

Avaliação (indique quantas e quais serão os tipos de avaliações previstas):

Plataformas digitais: ( ) Moodle ( X ) Google institucional ( ) Não definido

Bibliografia:

\* Ementa e carga horária total, bem como os créditos teóricos e práticos não poderão ser alteradas, pois teriam que ser mudadas no PPC. Pré-requisito – não poderão ser acrescentados novos.

OBS: Aulas síncronas deverão respeitar os horários das disciplinas previstos em 2020.1. Por exemplo, disciplinas do noturno e integral que forem realizadas juntas, para as aulas síncronas, a turma do integral deverá ter aula no horário do integral e a turma do noturno no horário do noturno (respeitando os dias de aula previstos em 2020.1).

