
PLANO DE ENSINO

FACULDADE: DE CIÊNCIAS DA SAÚDE		
CURSO: Nutrição		Período: 3º
DISCIPLINA: Tecnologia de Alimentos		
CARGA HORÁRIA: 40 horas		PRÉ-REQUISITO: -
SEMANAL: 02 aulas	TOTAL: 40 aulas	

EMENTA

Introdução à ciência e tecnologia de alimentos. Química, nutrição e tecnologia de alimentos. Conservação de alimentos. Processamento tecnológico, armazenamento, legislação, instalações, equipamentos, ingredientes e embalagens para indústria de alimentos.

OBJETIVOS

Adquirir habilidades e competências sobre os fundamentos tecnológicos do processamento industrial de alimentos.
Introduzir o aluno ao estudo da Ciência e da Tecnologia de Alimentos.
Apresentar o cenário do agro negócio no Brasil.
Transmitir ao aluno informações sobre os principais agentes de alteração de alimentos.
Fornecer ao aluno conhecimentos sobre os princípios e os métodos gerais de conservação de alimentos, a saber, refrigeração, congelamento, tratamento térmico, desidratação e uso de aditivos.
Transmitir ao aluno informações sobre o processamento industrial dos diversos grupos de alimentos.
Apresentar a legislação atual para a indústria de alimentos, com ênfase na produção de alimentos seguros.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à ciência e tecnologia de alimentos
- O agro negócio e a tecnologia de alimentos
- Química, nutrição e tecnologia dos alimentos
- Aspectos de legislação industrial de alimentos
- Princípios gerais da conservação de alimentos
- Ingredientes para a indústria de alimentos
- Processamento e conservação dos alimentos pelo calor: pasteurização, ultrapasteurização e esterilização
- Processamento e conservação dos alimentos pela desidratação: concentração e secagem
- Processamento e conservação de alimentos por fermentação
- Processamento e conservação dos alimentos pelo frio: refrigeração e congelamento
- Embalagens para alimentos e envase asséptico
- Procedimentos de limpeza e sanitização em indústrias de alimentos
- Armazenamento de alimentos
- Trabalhos extraclasse e avaliações

METODOLOGIA DE ENSINO

- Técnicas: de grande grupo com aula expositiva dialogada, de pequeno grupo com seminários, estudo dirigido com relatório, voltando à técnica de grande grupo para discussão dos resultados.
- Visitas técnicas a instituições e indústrias de alimentos
- Palestras de profissionais convidados ligados ao setor de alimentos

RECURSOS DIDÁTICOS

-Recursos: projeções multi-mídia, quadro, computador, internet.

ATIVIDADES DISCENTES

-Trabalhos em grupos, pesquisas e visitas técnicas.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO
Provas escritas Seminário Frequência, ADA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. il. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 450 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BENDER, A. E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. Tradução de: Paulo Augusto Neves; Rosa Sirota; Raymundo Soares de Azevedo Neto. 4ª ed. São Paulo: Roca, 1982. 212 p. CALIL, R. M.; AGUIAR, J. A.. Aditivos nos alimentos. São Paulo: R.M. Calil, 1999. 139 p. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. rev. Campinas: EDUNICAMP, 2003. 207 p.