

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Alimentos e Bebidas	<b>CÓDIGO:</b> 2QUI.045
--	-------------------------

**VALIDADE:** Início: **01/2009**

Término:

**Carga Horária:** Total: **30 horas/aula** Semanal: **2 horas/aula** Créditos: **02****Modalidade:** Teórica**Classificação do Conteúdo pelas DCN:** Profissional**Ementa:**

Introdução à tecnologia de alimentos. Conservação de alimentos pelo calor, frio, controle da umidade e conservação por outros métodos. Higiene e sanitização na indústria de alimentos. Biotecnologia aplicada a obtenção de alimentos e bebidas fermentadas.

Curso	Período	Eixo	Obrig.	Optativa
Química Tecnológica	8º	Alimentos, bebidas e suas tecnologias	X	

**Departamento/Coordenação:** Departamento de Química (DEQUI)**INTERDISCIPLINARIEDADES****Pré-requisitos**

Química e Bioquímica de Alimentos

**Co-requisitos**

Laboratório de Análises de Alimentos e Bebidas

**Disciplinas para as quais é pré-requisito**

Análise sensorial, Tópicos especiais em Química Tecnológica – Tecnologia de Leite e Derivados, Tópicos especiais em Química Tecnológica – Tecnologia de Frutas e Hortaliças

**Disciplinas para as quais é co-requisito**

Laboratório de Análises de Alimentos e Bebidas

**Objetivos:** *A disciplina deverá possibilitar ao estudante*

1	Compreender a importância da tecnologia de alimentos como ciência que estuda os mecanismos para produção de alimentos seguros
2	Conhecer os principais fatores envolvidos na deterioração dos alimentos
3	Conhecer princípios básicos envolvidos na conservação dos alimentos
4	Conhecer os métodos de conservação pelo frio
5	Conhecer os principais métodos de conservação pelo calor
6	Conhecer os métodos de conservação pela redução do teor de umidade dos alimentos

7	Ter conhecimento sobre as novas tecnologias e tendências para a conservação dos alimentos: os processos não térmicos
8	Ter noções sobre higiene e sanitização na indústria de alimentos.
9	Ter conhecimento sobre o processamento de alimentos e bebidas por fermentação.

Unidades de ensino		Carga horária Horas/Aula
1	Importância e objetivos da tecnologia de alimentos	02
2	Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento de microrganismos nos alimentos.	02
3	Conservação de alimentos pelo frio	02
4	Conservação de alimentos pelo calor	04
5	Conservação de alimentos pela redução da umidade	06
6	Métodos não térmicos de conservação de alimentos	04
7	Higiene e sanitização na indústria de alimentos	06
8	Biotechnology aplicada a obtenção de alimentos e bebidas fermentadas	04
<b>Total</b>		<b>30</b>

Bibliografia Básica	
1	CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.</b> 2ª ed. rev. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.
2	SILVA, D. J. <b>Análise de alimentos – Métodos químicos e biológicos.</b> 2ª ed. Viçosa: Editora da UFV, 1998.
3	ZENEBON, O. e PASCUET, N. S. <b>Métodos físico-químicos para análise de alimentos.</b> 4ª ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

Bibliografia Complementar	
1	ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS (A.O.A.C). <b>Official Methods of Analysis.</b> 15ª ed. Arlington: AOAC, 1990.
2	BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F. O. <b>Química do Processamento de Alimentos.</b> 2ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 1992.
3	EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos.</b> 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2003.
4	FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos.</b> 2ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.
5	GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos.</b> 7ª ed. São Paulo: Editora Nobel, 1984.