

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR	
CÓDIGO	TÍTULO
CCA 063	PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

<b>PRÉ-REQUISITO(S)</b> Sem pré-requisito
--

<b>REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)</b>
<b>DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES</b>

CARGA HORÁRIA			
T	P	Est.	TOTAL
34	34		68

CURSO(S)/ NÍVEL		
Agronomia	x	GRADUAÇÃO
		PÓS-GRADUAÇÃO

<b>EMENTA</b>
Noções básicas sobre a tecnologia de alimentos. Estudos dos processos de beneficiamento e conservação dos produtos alimentícios.

<b>OBJETIVOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Familiarizar o (a) discente com os princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos: calor, frio, desidratação, agentes químicos, fermentação e outros.</li> <li>Estimular o (a) discente ao processo de pensar, devendo assim manipular os dados obtidos na aula de modo ordenado, racional, inteligente, associando o conteúdo com práticas do cotidiano.</li> </ul>

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas, mediante a utilização de recursos audiovisual. Aulas práticas realizadas em laboratórios.

<b>FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO</b>
As avaliações serão realizadas por meio de provas teóricas e seminário em grupo.

Todas as provas de segunda chamada serão realizadas no mesmo dia.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### 1-Introdução a disciplina

- 1.1 – Apresentação da disciplina
- 1.2 – Importância e conceito de Tecnologia de Alimentos
- 1.3 – Classificação dos alimentos

#### 2-Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

- 2.1 – Conceito e importância
- 2.2 – Tipos de BPF
- 2.3 – Benefícios
- 2.4- Consequências da aplicação inadequada.

#### 3-Noções de Química de Alimentos

- 3.1- Composição Química dos Alimentos
- 3.2 – Funções dos Nutrientes
- 3.3 – Propriedades Funcionais das proteínas, lipídios e açúcares
- 3.4 – Vitaminas e minerais: importância biológica
- 3.5 – Água livre, água ligada e atividade de água

#### 4-Microbiologia de Alimentos

- 4.1 – Fatores Intrínsecos que afetam a multiplicação de microrganismos
- 4.2 – Fatores Extrínsecos que afetam a multiplicação de microrganismos
- 4.3 – Fases de Desenvolvimento Microbiano
- 4.4 – Microrganismos de importância na indústria de alimentos

#### 5-Doenças Transmitidas por Alimentos

- 5.1 - Infecções de Origem Alimentar
- 5.2 – Intoxicações de Origem Alimentar
- 5.3 – Medidas Preventivas

#### 6-Alterações em Alimentos

- 6.1 – Alterações de Origem Microbiana
- 6.2 – Alterações de Origem Química
- 6.3 – Alterações de Origem Enzimática

#### 7- Higienização em Indústria de Alimentos

- 7.1 – Limpeza
- 7.2 – Sanitização
- 7.3 – Métodos de Higienização

8- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

8.1- Conceitos: perigos, riscos e PPC

8.2- Pré-requisitos para a implantação

8.3- Princípios do APPCC

9- Tipos de embalagens

9.1- Embalagens flexíveis

9.2- Embalagens semi-flexíveis

9.3- Embalagens Rígidas

10- Análise sensorial

10.1- Importância e tipos

10.2- Cuidados durante a aplicação

10.3- Organização e divulgação dos dados.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR**

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

1. EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 652 p.
2. FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
3. GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1999. 284 p.
4. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. (v.1)

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR**

(LIMITAR-SE A 6)

1. BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. Campinas Fundação Cargill, 1999.
2. BOBBIO. **Introdução a Química dos Alimentos**. [Sl.sn],1989.
3. CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003.
4. CHEFTEL, Jean-Claude; CHEFTEL, Henri. **Introduccion a la bioquimica y tecnologia de los alimentos**. Zaragoza: ACRIBIA, 1980.
5. COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.
6. FENNEMA, Owen R. (Coord.). **Química de los alimentos**. Zaragoza, [Espanha]: Acribia, 1993.
7. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
8. JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. Artmed Editora S/A. 2005.
9. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006 xx, 612 p.
10. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., rev. São Paulo: E. Blücher, 2007.

**Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de \_\_\_\_\_**  
**Dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.**

-----  
**Coordenador(a)**

---

**Homologado pelo Conselho Diretor do CCAAB em Reunião ocorrida no dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.**

-----  
**Presidente do Conselho Diretor do CCAAB**