



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO
DA BAHIA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E
BIOLÓGICAS
GESTÃO DE ATIVIDADES DE ENSINO

PROGRAMA DE
DISPONIBILIZAÇÃO DOS
PLANOS DE CURSO DO
CCAAB

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PLANO DE CURSO 2010.II

CENTRO
CCAAB

COLEGIADO(S)
Agronomia e Zootecnia

COMPONENTE CURRICULAR	
CÓDIGO	TÍTULO
CCA 063	PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA			
T	P	Est.	TOTAL
34	34	00	68

NOME DO DOCENTE
RONIELLI CARDOSO REIS

EMENTA
Noções básicas sobre tecnologia de alimentos. Estudos dos processos de beneficiamento e conservação/preservação de produtos alimentícios. Principais métodos de conservação de alimentos. Importância da higienização nas indústrias de alimentos. Controle de Qualidade dos Alimentos: análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.

OBJETIVOS
Familiarizar o (a) discente com os princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos: calor, frio, desidratação, agentes químicos, fermentação e outros. Estimular o (a) discente ao processo de pensar, devendo assim manipular o dados obtidos na aula de modo ordenado, racional, inteligente, além da busca por outras fontes de conhecimento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1-Introdução a disciplina 1.1 – Apresentação da disciplina 1.2 – Importância e conceito de Tecnologia de Alimentos 1.3 – Classificações dos alimentos 2-Noções de Química de Alimentos 2.1- Composição Química dos Alimentos 2.2 – Funções dos Nutrientes 2.3 – Propriedades Funcionais das proteínas, lipídios e açúcares 2.4 – Vitaminas e minerais: importância biológica 2.5 – Atividade de água 3-Industrialização de Alimentos

- 3.1 – Tipos de Matérias-primas
- 3.2.– Características intrínsecas e extrínsecas das matérias-primas
- 3.3- Principais processos utilizados nas indústrias de alimentos

- 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

- 6-Alterações em Alimentos
- 6.1 – Alterações de Origem Microbiana
- 6.2 – Alterações de Origem Química
- 6.3 – Alterações de Origem Enzimática

- 7-Conservação de Alimentos - 1ª parte
- 7.1- Conservação pelo Frio
- 7.2 – Conservação pelo Calor
- 7.3 – Conservação por Desidratação

- 8-Conservação de Alimentos - 2ª parte
- 8.1 – Conservação pelo uso de Aditivos Químicos
- 8.2 – Conservação por Fermentação
- 8.3- Atmosfera Modificada e Controlada
- 8.4- Novas tecnologias de conservação

- 9-Embalagens
- 9.1 – Noções básicas sobre embalagens para alimentos
- 9.2 Principais embalagens utilizadas para alimentos
- 9.3- Embalagens ativas e inteligentes

- 10-Higienização em Indústria de Alimentos
- 10.1 – Limpeza e Sanitização
- 10.2 –Principais detergentes e sanitizantes
- 10.3 – Métodos de Higienização

- 11- Análise Sensorial de Alimentos
- 11.1- Métodos de diferença: tipos e aplicações
- 11.2- Métodos afetivos: tipos e aplicações

- 12. Controle de Qualidade de Alimentos
- 12.1- Principais análises físico-químicas
- 12.2- Análise Sensorial
- 12.3 – Ferramentas de Qualidade: Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

DATA	ATIVIDADES PROGRAMADAS
12/08	Conceitos em tecnologia de alimentos

13/08	Aulas práticas
19/08	Composição química dos alimentos
20/08	Aulas práticas
26/08	Industrialização dos alimentos: matérias-primas
27/08	Aulas práticas
02/09	Principais processos utilizados nas indústrias de alimentos
03/09	Aulas práticas
09/09	Microbiologia de alimentos
10/09	Aulas práticas
16/09	Principais alterações químicas, enzimáticas e microbiológicas em alimentos
17/09	Aulas práticas
23/09	1ª avaliação
24/09	Aulas práticas
30/09	Conservação de alimentos pelo frio
01/10	Aulas práticas
07/10	Conservação de alimentos pelo calor
08/10	Aulas práticas
14/10	Desidratação, aditivos e fermentação
15/10	Aulas práticas
21/10	Atmosfera modificada e controlada, outros métodos de conservação
22/10	Aulas práticas
28/10	2ª avaliação
29/10	Aulas práticas
04/11	Principais embalagens utilizadas para alimentos
05/11	Aulas práticas
11/11	Higienização em Indústria de Alimentos
12/11	Aulas Práticas
18/11	Análise Sensorial de Alimentos
19/11	Aulas Práticas
25/11	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
26/11	Aulas Práticas
02/12	3ª Avaliação
03/12	2ª Chamada
09/12	Prova final

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

As avaliações serão realizadas através de provas teóricas e relatórios de aulas práticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com recursos áudio-visuais, discussões em grupo com utilização de textos didáticos e artigos científicos.
-Aulas práticas em laboratórios.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

ANDRADE, N.J.; MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Editora

Varella, 1996. 181p
BOBBIO. **Introdução a Química dos Alimentos**. [Sl:sn], 1989.
BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**.
Campinas Fundação Cargill, 1999.
CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev.
Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003.
CHAVES, J. B. P. **Noções de microbiologia de alimentos**. Viçosa, Imprensa UNIVERSITÁRIA,
1993. 114 p.
CHEFTEL, Jean-Claude; CHEFTEL, Henri. **Introduccion a la bioquímica y tecnología de los
alimentos**. Zaragoza: ACRIBIA, 1980.
CONTRERAS. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. 1. ed. [Sl:sn], 2003.
COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed,
2004. 368 p.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro, Atheneu, 1995. 652 p.
FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto
Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
FRANCO, B. D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo Atheneu, 1996,
187p.
GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo, Nobel, 1985. 284p.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. (v.1)
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.
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., rev. São Paulo:
E. Blücher, 2007.
SILVA. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. 1. ed., 2000.
SIMÃO, A. M. **Aditivos para alimentos sob aspecto tecnológico**, São Paulo, Nobel, 1985.

Aprovado em Reunião do Colegiado, ocorrida em ____/____/____.

Coordenador(a) do Colegiado