

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO			NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
FARA 13			TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	PGALI
CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
34	-	2 créditos		

EMENTA

Estudo dos principais métodos de produção e conservação de alimentos. Instalações e localização de indústrias de alimentos. Panorama das novas tecnologias e estudo dos fluxogramas dos respectivos processos. Processamento dos alimentos por aplicação do calor, frio, aditivos químicos, entre outros. Novas tecnologias não térmicas aplicadas ao processamento de alimentos. Fundamentos de tecnologias emergentes. Desenvolvimento de novos produtos, processos, e inovações. Embalagens. Legislação de alimentos.

OBJETIVOS

Possibilitar aos alunos instrumentos necessários ao conhecimento das metodologias empregada para produção e conservação de alimentos. Avaliar a importância do conhecimento dos métodos de conservação de alimentos; identificar os fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos; Apresentar as novas tecnologias no uso de produção e conservação dos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos. Efeitos do processamento de alimentos nas características nutricionais e sensoriais. Processamento dos alimentos por aplicação do calor. Seminário sobre tecnologia de alimentos pelo uso de calor. Processamento dos alimentos por aplicação do frio. Seminário sobre tecnologia de alimentos pelo uso do frio. Processamento de alimentos pelo uso da fermentação e aditivos químicos. Novas tecnologias não térmicas aplicadas ao processamento de alimentos. Fundamentos de tecnologias emergentes. Tecnologia ultravioleta, luz pulsada, membranas, irradiação, plasma, alta pressão hidrostática, ultrassom, plasma frio. Efeitos dos processamentos emergentes nas características físico-química, sensoriais e microbiológicas dos alimentos. Potencial tóxico das tecnologias emergentes. Elaboração de projeto sobre um novo produto com uso das tecnologias apresentadas.

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Aulas teóricas. Aulas expositivas. Elaboração e apresentação de seminários. Apresentação de projetos.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Seminários: 30%. Presença: 10%. Projeto sobre novos produtos: 60%

REFERÊNCIAS

- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, V.A. Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. V.4. Edgard Blücher, 2001. 523p.
- CASTRO, A. G. de.; POUZADA, A. S. (Coord.). Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget. 2003.
- CHAKRAVERTY, A.; SINGH, R. P. Postharvest Technology and Food Process Engineering, CRC Press. 2014. 581p.
- CORTEZ, L.A.B.; HONORIO, S.L.; MORETTI, C.L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Informações Tecnológicas, 2002. 428p.
- DURAND, P. Tecnología de los productos de charcutería y salazones. Acribia, 2002. 592p.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. Editora Atheneu. 2005.
- GOMIDE, L. A. de. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. UFV, 2009. 370 p.
- HIROOKA, E. Y.; ONO, E. Y.S.; TAKABAYASHI-YAMASHITA, C. R.; ISHIKAWA, A. T.; BARBIN, D. F.; BORDINI, J. G.; HIROZAWA, M. T.; SILVA, L. F.; BISPO, E. S.; SOARES, S. E.; MIRANDA, M. S. et al. Food Production and Industry. Safety and Quality in the Agricultural Product Chain in Brazil. ISBN 978-953-51-2191-6, Publisher: InTech, DOI: 10.5772/59527 1. ed. InTech, 2015, 194p.
- JAISWAL, A. K. Food Processing Technologies: Impact on Product Attributes. CRC Press. 2016. 759p.
- MORETTI, C.L. Manual de Processamento mínimo de Frutas e Hortaliças. Embrapa Hortaliças, Brasília, 2008, 527p.
- MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de alimentos. Varela, 1999.
- PAREEK, S. Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Technology, Physiology, and Safety. 2016 by CRC Press. 593p.
- SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia de alimentos. Varela, 2000. 232p.
- TERRA, N.; TERRA, A.; TERRA, L. Defeitos nos produtos cárneos: causas e soluções. Varela, 2004. 88p.
- RAMASWAMY, H. & MARCOTTE, M. Food processing: principles and applications. Boca Raton: CRC Press; London: Taylor & Francis, 2006.
- RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologia. UFV, 2009. 599 p.
- VARZAKAS, T.; TZIA, C. Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes. CRC Press. 2015. 659p.
- VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Ed. Blucher, 2010. 492 p. v. 1.
- VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. SP: Ed. Blucher, 2010. 412 p. v. 2.
- WHITEHURST, R. J. & LAW, B. A. (Ed.) Enzymes in food technology. 2 ed. Editora CRC Press. 2009.
- Artigos de Periódicos: Food and Technology, Food Agriculture, entre outros.