|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Identificação** | | | | **Código** |
| 1.1 Disciplina: INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA | | | | 0 |
| 1.2 Unidade: FAEM | | | | 0 |
| 1.3 Responsável\*: DCTA | | | | 00 |
| 1.4 Professor(a) regente: Alvaro Renato Guerra Dias | | | | |
| 1.5 Carga horária total: 34 | | 1.6 Número de créditos:2 | 1.8 Caráter:  () obrigatória  () optativa | |
| Teórica: 34  Prática: 0  SP: 0 | Exercícios:00  EAD :00  AEx: 0 | 1.7 Currículo:  () semestral  () anual |  | |
| 1.9 Pré-requisito(s): Fisiologia e Nutrição Animal | | | | |
| 1.10 Ano /Semestre: 3º Ano/ 2º Semestre | | | | |
| 1.11 Objetivo(s) geral(ais):  Compreender a agroindústria no contexto das cadeias produtivas, relacionando-a com a logística do desenvolvimento regional e do país. | | | | |
| 1.12 Objetivo(s) específico(s):  Compreender conceitos, composição, propriedades, classificação e causas das alterações e princípios envolvidos nos métodos de conservação das matérias-primas agropecuárias e dos alimentos. Compreender conceitos e técnicas de bromatologia. | | | | |
| 1.13 Ementa:  Agroindústria e desenvolvimento. Composição, propriedades, classificação e causas das alterações das matérias-primas agropecuárias e dos alimentos. Conceitos e técnicas de bromatologia. | | | | |
| 1.14 Programa:  1. Agroindústria e Desenvolvimento  1.1. Aspectos conceituais e evolutivos da agroindustrialização  1.2. Causas, objetivos e consequências da agroindustrialização  1.3. Funções fisiológica, social e psicológica dos alimentos  2. Estudo dos alimentos  2.1. Composição, classificação e propriedades dos alimentos  2.2. Causas das alterações das matérias-primas agropecuárias e dos alimentos  2.3. Princípios e métodos de conservação dos alimentos  3. Bromatologia  3.1. Aspectos conceituais e importância da bromatologia  3.2. Principais métodos e técnicas utilizados em bromatologia | | | | |
| 1.15 Bibliografia básica:  BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo Metha, 2005.  CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ed., 2003. 207p. CONCEIÇÃO, M. L.; QUEIROGA, R. C. R. E.; PINTO, H. R. F. Tópicos de Bromatologia. UFPB, João Pessoa, 59p.1999.  DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema, Ed. 4, Editora Artmed, 2010, 900 p.  ENEO ALVES SILVA Jr. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Editora varela, 5ed, 1995.  EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994.  EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 652 p. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos- Princípios e prática. Porto Alegre, Artmed, 2006.  FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu,2003.  GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. Livraria Nobel, São Paulo, 8ª reimpressão, 1998.  ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. V.1 São Paulo: Artmed, 2005. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. V.2, São Paulo: Artmed, 2005. | | | | |
| 1.16 Bibliografia complementar:  Clique aqui para digitar texto. | | | | |