



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DECLARAÇÃO

Processo nº 23110.043839/2019-17

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		16400019
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: LETÍCIA MASCARENHAS PEREIRA BARBOSA		
1.4. Carga Horária Total 85 HORAS/AULA		1.5. Número de Créditos: 05
Teórica: 51 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.7 Caráter: (X) Obrigatória () Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 5		1.6 Currículo: (X) Semestral () Anual
1.9. Pré-Requisito(s): BROMATOLOGIA (0400027)		
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVE, AO FINAL DA DISCIPLINA, TER CONHECIMENTOS GERAIS SOBRE MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SUA UTILIZAÇÃO PELA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. DEVE, AINDA, TER HABILIDADE PARA ELABORAR RÓTULOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): O aluno deverá, ao final da disciplina, estar apto a:		
1. Aplicar as informações teóricas e práticas sobre composição química, classificação, valor nutritivo, preservação, industrialização, alterações químicas, físicas e biológicas e controle dos alimentos, nas		

- diferentes situações que se apresentarem.
2. Desenvolver e/ou avaliar fórmulas ou produtos alimentares existentes e/ou novos, visando sua utilização na alimentação humana.
 3. Exercer controle de qualidade de alimentos em sua área de competência.
 4. Utilizar os conteúdos estudados para participar de discussões coletivas sobre os temas da área de Ciências e Tecnologia de Alimentos.
 5. Manter relações interpessoais, através dos trabalhos em grupo e práticas de laboratório.
 6. Procurar informações técnicas-científicas que ajudem na resolução de problemas teóricos e práticos que enfrenta, relacionados a Ciência e Tecnologia de Alimentos.
7. Identificar os diferentes métodos de preservação de alimentos e saber realizar e/ou indicar os procedimentos necessários para a conservação de alimentos, nas diferentes SITUAÇÕES VIVENCIADAS PELO PROFISSIONAL.

1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS, DE NATUREZA TEÓRICOS E PRÁTICOS SOBRE OS DIFERENTES MÉTODOS GERAIS DE CONSERVAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS, UTILIZAÇÃO DE ADITIVOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, TRANSFORMAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS DOS ALIMENTOS, CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS, LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTE NO PAÍS, ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS.

1.14. Programa:

1. Introdução:

- 1.1. objetivos da disciplina de Ciência e Tecnologia de Alimentos

2. Métodos gerais de conservação de alimentos.

- 2.1. conservação de alimentos pelo frio.
- 2.2. conservação de alimentos pelo calor.
- 2.3. conservação de alimentos por controle de umidade.
- 2.4. conservação de alimentos por conservantes químicos e aditivos.
- 2.5. conservação de alimentos por radiações ionizantes.

2.6. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONTROLE DE ATMOSFERA.

3. Industrialização

4. Embalagem

5. Controle de qualidade dos produtos industrializados.

6. Leite e derivados;

- 6.1. definição, classificação, alterações análises químicas, físicas, físico-química.
- 6.2. processo de beneficiamento do leite.
- 6.3. industrialização, embalagem e controle da qualidade.
 - 6.3.1. iogurte e leites fermentados

6.3.2. queijo

6.3.3. doce de leite e leite condensado

6.3.4. creme e manteiga

7. Carnes, vísceras, aves, pescado e derivados

7.1. definição, estrutura, classificação, análises químicas, físicas, físico-químicas.

7.2. métodos de preservação, embalagem e controle de qualidade.

8. Ovos:

8.1. definição, classificação e variedades, estrutura, alterações, análise química, física, físico-química.

8.2. industrialização, embalagem e controle de qualidade.

9. Frutas e hortaliças:

9.1. definição, classificação, alterações, bioquímicas e fisiológica da saturação, análise química, física, físico-química.

9.2. industrialização, embalagem e controle de qualidade.

10. Cereais:

10.1. definição, estrutura, classificação, análise química, física, físico-química.

10.2. industrialização, embalagem e controle de qualidade.

11. Leguminosas:

11.1. definição, classificação, fatores tóxicos, análise química, física, físico-química.

11.2. industrialização, embalagem e controle de qualidade.

12. Óleos e gorduras:

12.1. definição, classificação, propriedades, alterações, análise química, física, físico-química.

12.2. industrialização, embalagem e controle de qualidade.

13. Açúcares:

13.1. definição, classificação, propriedades, análise química, física, físico-química.

14. Legislação de alimentos vigente no Brasil.

15. Rotulagem de alimentos.

16. Análise sensorial de alimentos.

1.15. Bibliografia Básica:

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 513p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos I: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos II: **Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.**

1.16. Bibliografia Complementar:

BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. Introdução a Química de Alimentos. Campinas, Fundação Cargil, 1984, 306p.

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. Campinas, Fundação Cargil, 1984, 232p.

CAMARGO, R. et al. Tecnologia de Produtos Agropecuários: Alimentos. São Paulo, Nobel, 1984. 298p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 652p.

MOREIRA, J. M. B. Controle de Qualidade na Indústria Alimentar: A Concepção Moderna. Brasília MIC/STI/CIN/CEPAI. 1985, 169P.



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL FARIAS RODRIGUES, Auxiliar em Administração**, em 10/12/2019, às 11:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0816980** e o código CRC **85EBC751**.