

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**DISCIPLINA:** Processamento de Alimentos

**CÓDIGO:** ALM024

**DEPARTAMENTO:** Departamento de Alimentos

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
75	00	05

**VERSÃO CURRICULAR:** 2016/1

**PERÍODO:** 5º

**CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** (X) Obrigatória ( ) Optativa

**PRÉ-REQUISITOS**

Nenhum

**EMENTA**

Instalação, localização, higienização e sanitização de Unidades de Processamento de Alimentos. Processamento e conservação de alimentos: processos físicos e químicos. Materiais de embalagem. Armazenamento.

**OBJETIVO GERAL**

- Fornecer aos alunos noções sobre o processamento, métodos de conservação e de armazenamento de alimentos.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Identificar a importância da conservação dos alimentos para manutenção dos compostos e nutrientes necessários para o controle da qualidade e promoção da saúde;
- Relacionar a conservação dos alimentos com a saúde dos consumidores;
- Conhecer as alterações físicas, químicas e bioquímicas decorrentes do processamento dos alimentos;
- Relacionar os mecanismos de conservação com a estabilidade dos alimentos;
- Identificar os principais mecanismos utilizados na conservação dos alimentos;
- Identificar e relacionar a importância das instalações e das Boas Práticas de fabricação para o processamento de alimentos;
- Conhecer os processos físicos e químicos utilizados para o processamento e conservação dos alimentos;
- Conhecer e identificar os materiais de embalagem utilizados em alimentos;
- Conhecer as diversas formas de armazenamento de matérias-primas e produtos alimentícios.

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas em data-show, exercícios em sala de aula, grupos de discussão, análise de artigos selecionados. Desenvolvimento de portfólio com tema relacionado ao processamento/conservação de alimentos.

**AVALIAÇÃO**

Portfólio - 30 pontos  
Avaliação crítica de artigos – 10 pontos  
Apresentação de trabalhos – 20 pontos  
Seminários - 30 pontos  
Questionário - 10 pontos

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**UNIDADE 1:** Principais operações no processamento de alimentos.

**UNIDADE 2:** Alterações físicas, químicas e bioquímicas decorrentes do processamento de alimentos

**UNIDADE 3:** Aspectos Tecnológicos do uso de Aditivos na Conservação e Processamento de Alimentos.

**UNIDADE 4:** Materiais de Embalagem para Alimentos. Características. Principais aplicações. Equipamentos de envase e acondicionamento.

**UNIDADE 5:** Conservação de Alimentos pelo Calor. Transferência de calor, Equipamentos. Métodos de aplicação de calor. Tratamentos térmicos: branqueamento, pasteurização, apertização e processamento asséptico. Influência do Tratamento Térmico na Qualidade dos Alimentos.

**UNIDADE 6:** Conservação de Alimentos por Secagem, Desidratação e Liofilização. Equipamentos. Influência da Desidratação na Qualidade dos Alimentos.

**UNIDADE 7:** Conservação de Alimentos pelo Frio. Métodos de Refrigeração e Congelamento. Equipamentos. Influência da Refrigeração e Congelamento na Qualidade dos Alimentos.

**UNIDADE 8:** Processamento por Infravermelho e Microondas.

**UNIDADE 9:** Uso de radiação ionizante no processamento de Alimentos e seus equipamentos. Influência da Irradiação na qualidade dos alimentos

**UNIDADE 10:** Conservação de Alimentos pela Salga, Cura e Defumação

**UNIDADE 11:** Alimentos minimamente processados.

**UNIDADE 12:** Processamento de alimentos de origem vegetal

**UNIDADE 13:** Processamento de alimentos de origem animal

**UNIDADE 14:** Armazenamento de matérias-primas e produtos alimentícios.

**UNIDADE 15:** Estabilidade e vida útil de alimentos.

**UNIDADE 16:** Instalação, Edificações, “Lay-out”, Localização, Procedimentos de Higienização e Sanitização de Unidades Processadoras de Alimentos.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ARAÚJO, Júlio M. A. **Química de alimentos:** teoria e prática. 5. ed. rev. ampl. Viçosa, MG: Editora UFV, 2011. 601 p., il. ISBN 9788572694049 (broch.).

BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Maricê Nogueira de (Coaut. de) et al. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** São Paulo, SP: Atheneu, 1998. xviii, 317p., il. (Ciência, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição, n.3). ISBN [8573790482](#) (enc.).

FELLOWS, P. (Peter). **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p., il. (Biblioteca Artmed). ISBN 9788536306520 (broch.).

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos.** 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

DAMODARAN, Srinivasan; FENNEMA, Owen R.; PARKIN, Kirk (Coaut. de). **Química de alimentos de Fennema.** Tradução de Adriano Brandelli. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p., il. ISBN 9788536322483 (broch.).

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava (Coaut. de). **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo, SP: Nobel, 2009, c2008. 511 p., il. ISBN 9788521313823 (broch.).

ORDONEZ PEREDA, Juan A. (org.). **Tecnologia de alimentos - Alimentos de origem animal.** Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 2 v., il. ISBN 9788536304311 (v.2 : broch.).

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos- Componentes dos alimentos e processos –** Porto Alegre, RS: Artmed, 2007. 1V.