

PROGRAMA DE DISCIPLINA**DISCIPLINA:** Tópicos em Nutrição III: Prática de Processamento de Alimentos**CÓDIGO:** EFM045**DEPARTAMENTO:** Departamento de Alimentos

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
45	00	03

VERSÃO CURRICULAR: 2017-1**PERÍODO:****CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** () Obrigatória (X) Optativa**PRÉ-REQUISITOS**

Nenhum

EMENTA

Processamento de leite e derivados e de alimentos de origem vegetal

OBJETIVO GERAL

Fornecer aos alunos conhecimentos sobre o processamento de alimentos derivados de leite, frutas, legumes e hortaliças

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- .Realizar atividades práticas de processamento de alimentos derivados de leite, frutas, legumes e hortaliças.
- .Fornecer noções de aplicações dos métodos convencionais de processamento de alimentos.
- .Permitir a aplicação prática dos conceitos de Processamento de Alimentos

METODOLOGIA

Exposição de assuntos e realização das aulas práticas referentes ao conteúdo programático

AVALIAÇÃO

Avaliações teóricas-práticas e elaboração de Portfólio durante o semestre com datas definidas e acordadas sobre o conteúdo programático

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1-Normas de segurança dos laboratórios- apresentação das normas de segurança do laboratório do Setor de Operações, Processos e Tecnologia
- 2-Formação do coágulo e Determinação da força do coágulo- Aspectos físico-químicos da formação e

desidratação do coagulo e determinação da atividade e efeito do coalho.
3-Processamento de queijo minas frescal. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
4-Processamento de doce de leite. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
5-Processamento de iogurte. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade.
6-Processamento de geleia Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade.
7-Processamento de fruta ao xarope. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos processamento, armazenamento e estabilidade.
8-Processamento de doce de frutas. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos processamento, armazenamento e estabilidade.
9-Processamento de vegetais desidratados. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos processamento, armazenamento e estabilidade. Curva de desidratação
10-Processamento de néctar de frutas. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos processamento, armazenamento e estabilidade.
11-Processamento de picles. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Maricê Nogueira de. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998. xviii, 317p. (Ciencia, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição; n.3) ISBN 8573790482

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p. ISBN 857379075x (enc.). MADRID VICENTE, Antonio; CENZANO, I; VICENTE, J.M **Manual de industrias dos alimentos**. Sao Paulo: Varela, 1996. 599p. ISBN 8585519207 ([Broch.])

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, Julio M. A. **Quimica de alimentos: teoria e pratica**. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2004. 478 p. ISBN 8572690441 : (Broch.)

BORZANI, Walter.; AQUARONE, Eugênio.; SCHMIDELL, Willibaldo.; LIMA, Urgel de Almeida. **Biotechnologia industrial**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 4 v. ISBN 8521202784 (v.1).