

**DISCIPLINA: TÓPICOS EM NUTRIÇÃO III: PRÁTICA EM
PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**

**CÓDIGO: EFM 045C
DEPARTAMENTO: ALIMENTOS**

CRÉDITOS :3

Carga horária 45 horas

Ementa: Processamento de leite e derivados e de alimentos de origem vegetal.

Objetivos:

- conhecer os diferentes processamentos de leite e derivados e de frutas e hortaliças
- compreender e identificar as diferentes etapas dos processamentos de alimentos
- praticar e diferenciar as etapas dos processamentos dos alimentos

ANO:

SEMESTRE: 1º e 2º semestre

PROFESSORES: Silvana da Motta

PROFESSOR COORDENADOR: Silvana da Motta

PROGRAMA

AULAS PRÁTICAS: 5^{as}. feiras de 09:30 as 12:00 horas

UNIDADE 01:Processamento de leite e derivados

UNIDADE 02: Processamento de frutas

UNIDADE 03: Processamento de hortaliças

	Conteúdo Programático descrição e detalhamento
	Introdução a disciplina- apresentação do programa, ementa , critérios de avaliação, normas dos trabalhos a serem realizados (seminário, portfólio e grupo de discussão)
	Normas de segurança dos laboratórios- normas de segurança e das instalações dos laboratórios, procedimentos de utilização de equipamentos, utensílios e vidrarias
	Formação e desidratação do coagulo- importância da formação e desidratação do coagulo para a produção de queijo e determinação da força do coalho
	Processamento de queijo minas frescal – legislação, definição, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etapas do processamento, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional
	Processamento de doce de leite- legislação, definição, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etapas do processamento, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional
	Processamento de iogurte- legislação, definição, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etapas do processamento, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional
	Processamento de geleia- legislação, definição, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etapas do processamento, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional
	Processamento de fruta ao xarope- legislação, definição, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etapas do processamento, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional
	Processamento de doce de frutas- legislação, definição, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etapas do processamento, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional
	Desidratação de vegetais- matéria-prima, etapas do processamento, determinação da curva de desidratação, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional
	Processamento de néctar de frutas- legislação, definição, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etapas do processamento, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional
	Processamento de picles- legislação, definição, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etapas do processamento, acondicionamento, armazenamento e período de validade. Aspectos de qualidade físico-química e nutricional

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.])

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2v. ISBN 8536304367 (broch. : v.1

Bibliografia complementar

ARAUJO, Julio M. A. **Química 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. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 4 v. ISBN 8521202784 (v.1).