Programa Analítico de Disciplina

TAL 354 - Tecnologia de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas
Catálogo: 2022
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 4h Carga horária semanal prática: 0h Semestres: I e II

Objetivos

Ao final desta disciplina, o estudante deverá ser capaz de:

- Conhecer as principais causas de alteração dos alimentos;
- Conhecer algumas técnicas envolvidas na conservação de alimentos;
- Conhecer alguns aspectos envolvidos na manutenção da qualidade de matérias-primas alimentares;
- Familiarizar-se com algumas tecnologias de processamento de alimentos de origem vegetal e animal.

Ementa

Conceito de tecnologia de alimentos. Principais alterações em alimentos . Princípios e métodos de conservação de alimentos. Processamento de alimentos de origem vegetal: frutas e hortaliças, cereais e raízes amiláceas, oleaginosas. Processamento de alimentos de origem animal: carnes, leite e derivados. Embalagens de alimentos.

Pré e correquisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Agronomia	6
Nutrição	3

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Geral
Economia Doméstica	Geral
Enfermagem	Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XF4L.CZBR.ZGBG

TAL 354 - Tecnologia de Alimentos

Conteúdo					
Unidade	**T**	**P**	**ED**	**Pj**	**To**
1. **Conceito de Tecnologia de alimentos**	2h	0h	0h	0h	2h
2. **Alteração de alimentos** 1. Principais causas da alteração de alimentos 2. Alterações por agentes químicos e bioquímicos 3. Alterações por agentes físicos 4. Alterações microbianas 5. Alterações por insetos e roedores	4h	0h	0h	0h	4h
3. **Métodos de conservação de alimentos** 1. Conservação pelo calor 2. Conservação pelo frio 3. Secagem e desidratação 4. Concentração 5. Defumação 6. Irradiação 7. Aditivos	10h	0h	0h	0h	10h
4. **Processamento de alimentos de origem vegetal** 1. Importancia nutricional e econômica de matérias-primas vegetais. 2. Matérias-primas de origem vegetal: pós-colheita, características tecnológicas e armazenamento. 3. Elaboração de produtos de frutas e hortaliças: aspectos tecnológicos e considerações gerais sobre a qualidade dos produtos finais. 4. Processamento de cereais: beneficiamento de arroz, agroindústria do milho e produção de farinha de trigo. 5. Processamento de raízes: produção de farinha de mandioca, polvilhos e fécula.	20h	0h	0h	0h	20h
5. **Processamento de produtos de origem animal** 1. Matérias primas de origem animal. 2. Processamento de produtos cárneos: composição e valor nutritivo; princípios e processamento de produtos cárneos; aditivos e ingredientes na produção de produtos cárneos. Qualidade e legislação. 3. Processamento de leite e derivados: estudo das frações componentes do leite, controle de qualidade, contaminação interna e externa, conservação do leite, processamento de leite de consumo, derivados do leite.	20h	0h	0h	0h	20h
6. **Embalagens de alimentos** 1. Tipos de embalagens usadas para alimentos 2. Vida de prateleira de produtos alimentícios 3. Interação embalagem alimento	4h	0h	0h	0h	4h
Total	**60h**	**0h**	**0h**	**0h**	**60h**

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XF4L.CZBR.ZGBG

Planejamento pedagógico	
Carga horária	**Itens**
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; e Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor
Prática	*Não definidos*
Estudo Dirigido	Resolução de problemas
Projeto	*Não definidos*
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XF4L.CZBR.ZGBG

TAL 354 - Tecnologia de Alimentos

Bibliografias básicas
Não definidas

Bibliografias complementares	
Descrição	**Exemplares**
ABELSON, P.H. Food: politics, economics, nutrition and research. AASS, 1975. 202p.	0
AGENCY for international development. Catalogue of research literature for development. Volume 1. Washington. D.C., 1976.	0
ARTHEY, D. & ASHURST, P. Fruit processing. New York: Chapman & Hall, 1995.	0
BARRONS, K.C. The food in your fature; steps to abundance. Van Nostrand reinhold, 1975. 180p.	0
BRISTON, J.H.; KATAN, L.L. Plastics in contact with food. London: Trade Press LTDA, 1974.	0
CHAVES, J.B.P. Avaliação sensorial de alimentos (métodos de análises). Apost.nº 37. Viçosa: Imp. Universitária, 1980.	0
CHAVES, J.B.P. Controle de qualidade para indústria de alimentos. Imprensa Universitária, UFV. 1980. 94p.	0
CHURCH, P.N. & WOOD, J.M. The manual of manufacturing meat quality. New York: Chapman & Hall, 1992.	0
COMPÊNDIO da Legislação de Alimentos. ABIA. Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação. Consolidação das Normas e Padrões de Alimentos. Vol. 1. 1985.	0
CRUESS, E.C. Produtos industriais de frutas e hortaliças. Edgard Blucher Ltda, 1973. 853p.	0
DESROSIER, N.W. Conservación de Alimentos. Compañia Editorial Continental, 1964. 468p.	0
FORREST, J.C.; ABERLE, E.D.; HEDRICK, H.B. Principles of meat science. W.H. Freeman an Co., 1975.	0
GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Livraria Nobel S.A., 1978. 284p.	0
HANSON, L.P. Commercial processing of fruits. Park Ridge: Noyes Data Corporation, 1976.	0
KARMAS, E. Fresh meat techonology. Noyes Data Corporation (NDC), 1975.	0
KARMAS, E. Sausage casing techonology. Noyes Data Corporation (NDC), 1975.	0
KINSMAN, D.M.; KOTULA, A.W. & BREIDENSTEIN, B.C. Muscle foods: meat, poultry and sea food technology. New York: Chapman & Hall, 1994.	0
PATEE, H.E. Evaluation of quality of fruits and vegetables. Westport: AVI Publishing Company, 1985.	0
POTTER, N.N. & HOTCHKISS, J.H. Food Science. Fifth Edition. New York: AVI, 1995.	0
ROBERTSON, G.L. Food packaging: principles and practice. New York: Marcel Dekker, Inc.,	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XF4L.CZBR.ZGBG

1993.	
SACHAROW, S. & GRIFFIN Jr., R.C. Principles of food packaging. 2ª ed. Westport: AVI Publishing Company, 1980.	0
SALUNKHE, D.K.; BOLIN, H.R. & REDDY, N.R. Storage, processing and nutritional quality of fruits and vegetables. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press, 1990.	0
STONE, H. & SIDEL, J.L. Sensory evaluation pratices. Orlando: Academic Press, 1985.	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: XF4L.CZBR.ZGBG