

Programa Analítico de Disciplina

TAL 354 - Tecnologia de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 4h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 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
Enfermagem	Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: IMOQ.88RT.SX5L

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. Importância 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: IMOQ.88RT.SX5L

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

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 future; 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: IMOQ.88RT.SX5L

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 practices. Orlando: Academic Press, 1985.	0