

Programa Analítico de Disciplina

TAL 384 - Prática de Tecnologia de Alimentos

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

Catálogo: 2023

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 0h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I

Objetivos

Não definidos

Ementa

Visita a uma unidade industrial. Visita a uma unidade comercial varejista/ armazenamento. Análises das embalagens usadas para alimentos. Elaboração de polpa de frutas. Congelamento de vegetais. Extração de amido de mandioca. Fabricação de produtos à base de amido. Elaboração de produtos cárneos. Principais análises de rotina de leite. Elaboração de queijo. Elaboração de concentrados (doce de leite). Reconhecimento de gostos primários. Métodos afetivos de avaliação sensorial. Avaliação sensorial de pescado fresco.

Pré e correquisitos

TAL 354*

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Agronomia	Geral
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Geral
Nutrição	Geral

TAL 384 - Prática de Tecnologia de Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Visita a uma unidade industrial	0h	2h	0h	0h	2h
2. Visita a uma unidade comercial varejista/ armazenamento	0h	2h	0h	0h	2h
3. Análises das embalagens usadas para alimentos	0h	2h	0h	0h	2h
4. Elaboração de polpa de frutas	0h	2h	0h	0h	2h
5. Congelamento de vegetais	0h	2h	0h	0h	2h
6. Extração de amido de mandioca	0h	2h	0h	0h	2h
7. Fabricação de produtos à base de amido	0h	2h	0h	0h	2h
8. Elaboração de produtos cárneos	0h	4h	0h	0h	4h
9. Principais análises de rotina de leite	0h	2h	0h	0h	2h
10. Elaboração de queijo	0h	2h	0h	0h	2h
11. Elaboração de concentrados (doce de leite)	0h	2h	0h	0h	2h
12. Reconhecimento de gostos primários	0h	2h	0h	0h	2h
13. Métodos afetivos de avaliação sensorial	0h	2h	0h	0h	2h
14. Avaliação sensorial de pescado fresco	0h	2h	0h	0h	2h
Total	0h	30h	0h	0h	30h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Não definidos
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

TAL 384 - Prática de 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 and 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 technology. Noyes Data Corporation (NDC), 1975.	0
KARMAS, E. Sausage casing technology. 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: F6N2.Y5RF.6E3J

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. & SIDELL, J.L. Sensory evaluation practices. Orlando: Academic Press, 1985.	0

Pontos de controle		
Campo	Anterior	Atual
Nome	Prática de Tecnologia de Alimentos	Laboratório de matérias-primas alimentícias
Pré e correquisitos	TAL 354*	TAL 392 e TAL 391*
Oferecimentos	AGN 0 ;NTR 0 ;TLA 0 ;	EAL 0 ;
Semestres	1 ;	1 ;2 ;
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	