



<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Alimentos	
<b>Vigência:</b> a partir de 2012/2	<b>Período letivo:</b> 7º Semestre
<b>Carga horária total:</b> 45h	<b>Código:</b> QUI.137
<b>Ementa:</b> Esta disciplina trata dos fundamentos de processamento de alimentos e da atividade agroindustrial. Aborda no seu contexto as causas de alterações dos alimentos, os principais métodos de conservação e análises aplicadas no controle de qualidade e processamento dos alimentos, bem como o estudo do processamento tecnológico de alimentos de origem vegetal e animal.	

### Conteúdos

#### UNIDADE I – Higiene Agroindustrial

- 1.1 Fundamentos de higiene limpeza e sanitização na agroindústria
- 1.2 Ferramentas de controle de qualidade e de infestações
- 1.3 Legislação pertinente (tópicos)

#### UNIDADE II – Introdução à Tecnologia de Alimentos

- 2.1 Introdução a agroindústria, agronegócio e mercosul
- 2.2 Causas de alterações nos alimentos
- 2.3 Princípios de conservação alimentos
- 2.4 Doenças de Origem Alimentar
- 2.5 Aditivos e embalagens (tópicos)

#### UNIDADE III – Tecnologia de Carnes

- 3.1 Carne como alimento, propriedades nutricionais e funcionais
- 3.2 Tecnologia de processamento de carnes (pescado) *in natura* e derivados
- 3.3 Análises de controle de qualidade
- 3.4 Legislação pertinente (tópicos)

#### UNIDADE IV – Tecnologia de Óleos e Grãos

- 4.1 Características e composição química de matérias-primas
- 4.2 Tecnologia em lipídios e grãos
- 4.3 Análises de controle de qualidade
- Legislação pertinente (tópicos)

#### UNIDADE V – Tecnologia de Leite e Derivados

- 5.1 Características do leite como alimento, síntese e obtenção higiênica
- 5.2 Tecnologia de processamento de leite fluido e derivados
- 5.3 Análises de controle de qualidade
- 5.4 Legislação pertinente (tópicos)

#### UNIDADE VI – Tecnologia de Frutas e Hortaliças

- 6.1 Características das matérias-primas



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

6.2 Processamento tecnológico de frutas e hortaliças e seus derivados

6.3 Análises de controle de qualidade

6.4 Legislação pertinente (tópicos)

### **Bibliografia básica**

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu Editora, 1994.

GAVA, Altamir J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1998.

ORDÓNEZ, Juan Antonio P. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. Volumes 1 e 2, São Paulo: Artmed, 2005.

### **Bibliografia complementar**

AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; LIMA, Urgel de Almeida. **Biotecnologia: Tópicos de Microbiologia Industrial**. Vol. 2, São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., 1975.

BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Marice Nogueira de. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

FORSYTHE, Stephen J.; HAYES, P.R. **Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP**. Ed Acribia, S.A., 2. ed, 2002.

SILVA, João Andrade. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.