



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

DISCIPLINA: Introdução a Tecnologia de Alimentos	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 1º semestre
Carga horária total: 33,33h	Código: BG_ALI.6
Ementa: Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Estudo dos conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Verificação e avaliação do papel do tecnólogo em agroindústria no mercado de trabalho e na sociedade. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos de origem animal e vegetal. Estudo das alterações em alimentos. Verificação dos sistemas de controle de qualidade e legislação em alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos

- 1.1 Definição
- 1.2 Classificação
- 1.3 Constituintes dos alimentos e suas funções
- 1.4 Importância
- 1.5 Tipos de indústrias de alimentos e processos tecnológicos envolvidos no processamento

UNIDADE II – O Papel do Tecnólogo em Agroindústria

- 2.1 Mercado de trabalho
- 2.2 Atributos do tecnólogo em agroindústria: habilitação, atitudes e comportamentos profissionais
- 2.3 Papel social
- 2.4 Campo de atuação do profissional

UNIDADE III – Operações Utilizadas na Tecnologia de Alimentos

- 3.1 Evolução dos processos tecnológicos na preservação dos alimentos
- 3.2 Operações unitárias básicas utilizadas na maioria dos processamentos de alimentos
- 3.3 Higiene e sanitização
- 3.4 Preparo da matéria-prima para o processamento
- 3.5 Alterações nos alimentos
 - 3.5.1 Química, físicas e biológicas
- 3.6 Métodos de Conservação
 - 3.6.1 Calor, Frio, açúcar, sal, defumação, aditivos químicos e embalagens
- 3.7 Controle de Qualidade

Bibliografia básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 1998.



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

FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.
GAVA, A. J.; **Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

Bibliografia complementar

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos**. Viçosa: Editora UFV, 2004.
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Barueri: Manole, 2006.
SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.