



<b>DISCIPLINA:</b> Introdução à Tecnologia de Alimentos	
<b>Vigência:</b> a partir de 2018/1	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Carga horária total:</b> 90h	<b>Código:</b> VG_TEC.120
<b>Ementa:</b> Estudo da origem da tecnologia de alimentos. Compreensão dos fatores envolvidos em um sistema agroindustrial. Análise de diferentes aspectos relacionados à matéria-prima, ao produtor, à indústria, ao atacado, ao varejo e ao consumidor. Análise e compreensão da constituição dos alimentos. Identificação das causas de alterações em alimentos. Identificação dos materiais e tecnologias para cada embalagem para alimentos. Descrição de máquinas e equipamentos necessários à indústria de frutas e hortaliças, leite, carnes, massas e panifício.	

### Conteúdos

#### UNIDADE I - Introdução à Tecnologia de Alimentos

- 1.1 Origem
- 1.2 Histórico e importância

#### UNIDADE II - Sistemas Agroindustriais

- 2.1 Produtor
- 2.2 Indústria
- 2.3 Atacado
- 2.4 Varejo
- 2.5 Consumidor

#### UNIDADE III - Matérias-primas Alimentícias

- 3.1 Origem Vegetal
- 3.2 Origem Animal
- 3.3 Origem Mineral

#### UNIDADE IV - Principais Alterações em Alimentos

- 4.1 Alterações físicas
- 4.2 Alterações químicas
- 4.3 Alterações enzimáticas (principais enzimas envolvidas)
- 4.4 Alterações microbiológicas (principais micro-organismos envolvidos)

#### UNIDADE V - Tecnologia de Embalagens para Alimentos

- 5.1 Embalagens de vidro
- 5.2 Embalagens metálicas
- 5.3 Embalagens celulósicas
- 5.4 Embalagens plásticas

#### UNIDADE VI - Máquinas e Equipamentos

- 6.1 Máquinas e Equipamentos Utilizados em Agroindústrias de Frutas e Hortaliças
- 6.2 Máquinas e Equipamentos Utilizados em Agroindústria de Leite
- 6.3 Máquinas e Equipamentos Utilizados em Agroindústrias de Carnes



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

## 6.4 Máquinas e Equipamentos Utilizados em Agroindústrias de Massas e Panifício

### **Bibliografia básica**

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

CALLADO, Antônio André Cunha. **Agronegócio**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

GAVA, Altanir. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2008.

### **Bibliografia complementar**

ARAÚJO, Massilon. **Fundamentos de Agronegócios**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

BARROS, Geraldo Sant'ana de Camargo; *et al.* **Sistema Agroindustrial do Leite no Brasil**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2001. 170 p. ISBN 8573831197

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo, SP: Manole, 2006. 612 p. ISBN 852041978x.

SHIMOKOMAKI, Massami; *et al.* **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes**. São Paulo: Varela, 2006. 236 p. ISBN 8585519940.