



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

<b>DISCIPLINA:</b> Introdução à Tecnologia de Alimentos	
<b>Vigência:</b> a partir de 2023/1	<b>Período letivo:</b> 1º semestre
<b>Carga horária total:</b> 33,33 h	<b>Código:</b> SUP.3278
<b>CH Extensão:</b> 0 h	<b>CH Pesquisa:</b> 0 h
<b>CH Prática:</b> 0 h	<b>% EaD:</b> 0 %
<b>Ementa:</b> 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 alimentos 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.	

### 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

#### UNIDADE II – O papel do tecnólogo em alimentos

- 2.1 Atributos do tecnólogo em alimentos: habilitação, atitudes e comportamentos profissionais
- 2.2 Campo de atuação do profissional e mercado de trabalho

#### UNIDADE III – Operações utilizadas na tecnologia de alimentos

- 3.1 Operações tecnológicas utilizadas no processamentos de alimentos
- 3.2 Alterações nos alimentos
  - 3.2.1 Biológicas, Enzimáticas, Químicas, Físicas e Seres Superiores
- 3.3 Métodos de Conservação
  - 3.3.1 Calor e Frio

### Bibliografia básica

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 1. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2008.



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

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

### **Bibliografia complementar**

ARAÚJO, Júlio M. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. at. amp. Viçosa, MG: UFV, 2011.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FELLOWS, P.; **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**; 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.

FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.; **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**; 1ª ed. Barueri: Manole; 2006.