



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 2023/1	Período letivo: 1º semestre
Carga horária total: 33,33 h	Código:
CH Extensão: 0 h	CH Pesquisa: 0 h
CH Prática: 0 h	% EaD: 0 %
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 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 Importância
- 1.4 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 – História e cultura da alimentação

- 3.1 Evolução histórica da alimentação
- 3.2 História e alimentação na cultura dos povos indígenas
- 3.3 História e alimentação na cultura africana e afro-brasileira

UNIDADE IV – Composição química dos alimentos

- 4.1 Água
- 4.2 Carboidratos
- 4.3 Lipídeos
- 4.4 Proteínas
- 4.5 Minerais

UNIDADE V - Operações utilizadas na tecnologia de alimentos

- 5.1 Operações tecnológicas no processamentos de alimentos
- 5.2 Alterações nos alimentos
 - 5.2.1 Biológicas, Enzimáticas, Químicas, Físicas e Seres Superiores
- 5.3 Métodos de Conservação



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

5.3.1 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.
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.
ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. **Produção de alimentos tradicionais: extensão rural**. Aparecida, SP: Ideias & Letras, 2008. 219 p.