



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

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>DISCIPLINA:</b> Análise e processamento de Alimentos  |                                    |
| <b>Vigência:</b> a partir de 2026/1  | <b>Período letivo:</b> 5º semestre |
| <b>Carga horária total:</b> 45h  | <b>Código:</b> TEC.5013            |
| <b>Ementa:</b> Aplicação de análises no controle de qualidade e de processamento dos alimentos. Estudo dos fundamentos de processamento de alimentos de origem vegetal e animal, das causas de alterações dos alimentos e dos principais métodos de conservação. |                                    |

### Conteúdos

#### UNIDADE I – Fundamentos de Higiene agroindustrial

- 1.1 Limpeza e sanitização na agroindústria
- 1.2 Programas de controle de qualidade e de infestações
- 1.3 Legislação pertinente

#### UNIDADE II – Introdução ao processamento de alimentos

- 2.1 Introdução a agroindústria, agronegócio e mercosul
- 2.2 Causas de alterações nos alimentos
- 2.3 Princípios de conservação dos alimentos
- 2.4 Doenças de Origem Alimentar

#### UNIDADE III – Tópicos em processamento de produtos de origem animal

- 3.1 Processamento tecnológico
- 3.2 Análises e Controle de Qualidade
- 3.3 Tópicos em legislação

#### UNIDADE IV – Tópicos em em processamento de produtos de origem vegetal

- 4.1 Processamento tecnológico
- 4.2 Análises e Controle de Qualidade
- 4.3 Tópicos em legislação

### Bibliografia básica

CECCHI, Heloísa Márcia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ªed. Campinas: UNICAMP, 2003.  
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2ªed. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu Editora, 1994.  
ORDÓNEZ, Juan Antonio P. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Vol 1 e Vol 2**, São Paulo: Artmed, 2005.

### Bibliografia complementar

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**. 2ªed. Zaragoza: Ed Acribia, S.A., 2002.  
GAVA, Altamir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. Nobel, São Paulo, 1998. 284p.  
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**



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

São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

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