



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

<b>DISCIPLINA:</b> Conservação de Alimentos	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período Letivo:</b> 1ºAno
<b>Carga horária Total:</b> 60h	<b>Código:</b> NEAD.047
<b>EMENTA:</b> Aborda conhecimentos de fundamental importância sobre a composição básica dos produtos alimentares. Desenvolve estudos sobre a composição e as alterações físico-químicas e enzimáticas, de diversos tipos de alimentos, que promovem ou interferem no processo de conservação. Trata das técnicas de conservação nas diversas etapas pós-colheita, industrialização e armazenamento.	

## CONTEÚDOS

UNIDADE I – Tecnologia de Alimentos:

- 1.1 Introdução à tecnologia de alimentos: Origem da Tecnologia de alimentos, histórico e importância;
- 1.2 Principais constituintes dos alimentos (lipídios, glicídios, vitaminas, e sais minerais).

UNIDADE II – Alterações Físico-Químicas e Enzimáticas dos Alimentos:

- 2.1 Principais alterações em alimentos;
- 2.2 Principais enzimas envolvidas;
- 2.3 Principais microrganismos envolvidos.

UNIDADE III – Conservação de Alimentos:

- 3.1 Introdução à conservação de alimentos;
- 3.2 Princípios básicos.

UNIDADE IV – Pós-Colheita e Armazenamento de Produtos Agroindustriais:

- 4.1 Principais cuidados e princípios básicos na pós-colheita e armazenamento de produtos agroindustriais.

UNIDADE V – Embalagens:

- 5.1 Materiais de embalagens (vidro, metálicas, celulósicas e plásticas);
- 5.2 Tecnologia de embalagens.

## RELAÇÃO DA DISCIPLINA COM AS DEMAIS DISCIPLINAS DO CURSO:

Esta disciplina desenvolve conteúdos que são fundamentais e estão intimamente ligados ao conhecimento de diversos tipos de conservação dos diferentes tipos de alimentos. Por isso mesmo, é interligada às disciplinas que desenvolvem estudos de processamento adequado e responsável de produtos agroindustriais. Assim sendo, vincula-se às disciplinas de tecnologias de processamento de origem vegetal e animal que serão estudadas ao longo do curso.



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

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. v3. São Paulo: Atheneu, 1998. 318p.

CAMARGO, Adriano Costa de. **Conservação pelo calor**. USP-CENA/PCLQ. Setembro 2002.

GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo. Nobel, 1998, 284p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ANDRADE, Nélio José d. **Higienização da indústria de alimentos**. São Paulo: Livraria.Varela, 1996.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

SILVA, João Andrade, **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: livraria Varela. 2000.