



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

<b>DISCIPLINA: Processos Bioquímicos</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2013/01	<b>Período letivo:</b> 9º semestre
<b>Carga horária total:</b> 60h	<b>Código:</b> EQ.0904
Ementa: Estudo dos fundamentos de processamento de alimentos relacionando-os com os principais fenômenos bioquímicos e alterações nutricionais. Fundamentação das tecnologias de processamento de alimentos. Demonstração de práticas de controle de qualidade e processamento.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Tópicos em Segurança Alimentar

- 1.1 Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização
- 1.2 Controle de infestações
- 1.3 Boas práticas de fabricação (BPF)
- 1.4 Sistema APPCC

### UNIDADE II – Introdução à Tecnologia de Alimentos

- 2.1 Introdução
- 2.2 Principais grupos de alimentos
- 2.3 Propriedades funcionais de alimentos
- 2.4 Causas de alterações nos alimentos
- 2.5 Princípios de conservação em processos agroindustriais

### UNIDADE III – Tópicos em Tecnologia de Alimentos

- 3.1 Tecnologia de Produtos de origem animal
- 3.2 Tecnologia de Produtos de origem vegetal
- 3.3 Processos biotecnológicos
- 3.4 Práticas de processamento e controle de qualidade

## Bibliografia básica

- EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005. 450p. (5)
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
- FENNEMA, Owen R.; DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de Alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

## Bibliografia complementar

- BORZANI, Walter. **Biotechnologia industrial**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.
- DUARTE, Varo. **Alimentos funcionais**. 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007. 119 p.
- GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Aberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 1. ed. São Paulo: Nobel, 2008.- Paym (2012 printing) 511 p.



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

Geoffrey Campbell-Platt. **Food Science and Technology**. Singapore: John Wiley & Sons, 2009, 495 p.

HART, F. Leslie; FISHER, Harry Johnstone. **Análisis moderno de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1984. 619 p.

KOBLITZ. **Bioquímica de Alimentos**. 1. ed. Rio de Janeiro: G Guanabara Koogan, 2008. 256 p.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.; 21cmX28cm p.

SILVA, D. J. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. Viçosa, MG: Ufv, 1981. 166 p.