



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Alimentos	
Vigência: a partir de 2016/1	Período letivo: 4º semestre
Carga horária total: 40,5h	Código: QUI.110
Ementa: Esta disciplina trata dos fundamentos de processamento de alimentos e da atividade agroindustrial. Aborda no seu contexto as causas de alterações dos alimentos, os principais métodos de conservação e análises aplicadas no controle de qualidade e processamento dos alimentos, bem como o estudo do processamento tecnológico de alimentos de origem vegetal e animal.	

Conteúdos

UNIDADE I – Higiene Agroindustrial

- 1.1 Fundamentos de higiene limpeza e sanitização na agroindústria
- 1.2 Programas de controle de qualidade e de infestações
- 1.3 Legislação pertinente

UNIDADE II – Introdução à Tecnologia de Alimentos

- 2.1 Introdução a agroindústria, agronegócio e mercosul
- 2.2 Causas de alterações nos alimentos
- 2.3 Princípios de conservação alimentos
- 2.4 Doenças de Origem Alimentar
- 2.5 Tópico: Legislação de aditivos
- 2.6 Tópico: Embalagens

UNIDADE III – Tópicos em Tecnologia de Carnes

- 3.1 Carne como alimento, propriedades nutricionais e funcionais
- 3.2 Tecnologias de processamento de carnes (pescado) *in natura* e derivados
- 3.3 Análises de controle de qualidade
- 3.4 Legislação pertinente

UNIDADE IV – Tópicos em Tecnologia de Óleos e Grãos

- 4.1 Características e composição química de matérias-primas
- 4.2 Tecnologias em lipídios e grãos
- 4.3 Análises de controle de qualidade
- 4.4 Legislação pertinente

UNIDADE V – Tópicos em Tecnologia de Leite e Derivados

- 5.1 Características do leite como alimento, síntese e obtenção higiênica
- 5.2 Processamento de leite fluido e derivados
- 5.3 Análises de controle de qualidade
- 5.4 Legislação pertinente

UNIDADE VI – Tópicos em Tecnologia de Frutas e Hortaliças

- 6.1 Características das matérias-primas



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

6.2 Processamento tecnológico de frutas e hortaliças e seus derivados

6.3 Análises de controle de qualidade

6.4 Legislação pertinente.

Bibliografia básica

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu Editora, 1994. 652p.

GAVA, Altamir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1998. 284p.

ORDÓNEZ, Juan Antonio P. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. V.1 e V.2, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

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**. 2. ed. Zaragoza: Ed Acribia, S.A., 2002.

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