

DISCIPLINA: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		
Código:		
Carga horária total: 80h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 20h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 4		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: I		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Conceitos e importância da Ciência e da Tecnologia no processamento dos alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação de alimentos.		
OBJETIVOS		
Introduzir os conceitos e fundamentos da tecnologia de alimentos. Compreender as alterações que ocorrem nos alimentos e os métodos de conservação dos alimentos.		
PROGRAMA		
1. Considerações gerais sobre Tecnologia de alimentos 1.1 Importância da tecnologia de Alimentos 2. Alterações nos alimentos durante sua estocagem 2.1 Alterações químicas, físicas e microbiológicas 3. Métodos de Conservação de Alimentos 3.1 Conservação pelo frio 3.1.1. Resfriamento 3.1.2. Congelamento 3.2. Conservação pelo calor 3.2.1. Branqueamento 3.2.2. Pasteurização 3.2.3. Esterilização pelo calor 3.2.4. Evaporação e destilação 3.2.5. Extrusão 3.2.6. Desidratação 3.2.7. Forneamento e assamento 3.3. Conservação por aditivos químicos 3.3.1. Legislação 3.4. Conservação por Fermentação 3.5. Conservação por pressão osmótica		

3.5.1. Açúcar 3.5.2. Salga 3.5.3. Osmose Reversa 3.6. Conservação por defumação 3.7. Conservação por métodos combinados 4. Embalagem para alimentos 4.1. Introdução 4.1.1. Definição, finalidades e importância 4.1.2. Rotulagem de alimentos 4.2. Materiais empregados na fabricação de embalagens 4.3. Embalagens rígidas e flexíveis 4.4. Máquinas e equipamentos para embalagens	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, atividades práticas no laboratório e visita técnica.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimento . 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 690 p. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações . Barueri: Nobel, 2009. 511p. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
OETTERER, M., REGITANO-D´ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri: Manole, 2006. 632 p. POTTER, N. N., HOTCHKISS, J. H. Ciência de los Alimentos . España, Zaragoza. 1999. AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de Estabilidade de Alimentos . Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2012. 326p. KOBLOITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 301p. MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. Introdução à Ciência de Alimentos . 2 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2008. 255 p.	
Coordenador do Curso	Coordenadoria Técnico- Pedagógica