



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL

Plano de Curso

I - IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: FARM068 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Curso: FARMÁCIA - CAMPUS MACEIÓ

Turma: A Ano: 2019 - 2º Semestre

CH: 60

Docente: VALTER ALVINO DA SILVA

II - EMENTA

Princípios e métodos gerais de conservação de produtos alimentícios. Processamento e seu controle de carnes, tecnologia de aves e peixes, tecnologia de leite e derivados, tecnologia de cereais, tecnologia de açúcares, tecnologia de cerveja, tecnologia de frutas e hortaliças, tecnologia de café, aplicado aos diversos grupos de alimentos e seus efeitos sob os aspectos nutricional, organoléptico e microbiológico. Princípios gerais sobre controle de qualidade de produtos alimentícios e programas de segurança alimentar.

III - OBJETIVOS

Justificar a importância de procedimentos de conservação de alimentos.

Identificar os princípios e métodos gerais de conservação de alimentos.

Relacionar os métodos gerais de conservação aplicados aos diversos grupos de alimentos, bem como os efeitos sobre o valor nutricional, aspecto microbiológico e propriedades organolépticas.

Justificar a aplicação do controle de qualidade na indústria de alimentos enfocando programas de qualidade e segurança alimentar como o Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) que visa garantir a inocuidade dos alimentos.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à Tecnologia de Alimentos
2. Codex Alimentarius
3. Aditivos na preparação e conservação de alimentos.
4. Biotecnologia em alimentos (aspectos microbiológicos).
5. Higienização na indústria de alimentos (qualidade microbiológica do processamento, biofilmes, sanitizantes químicos, controle de qualidade).
6. Técnicas de conservação dos alimentos (frio, processamento térmico, controle da umidade, técnicas de conservação associadas).
7. Tecnologia do leite (pasteurizado, UHT, em pó, condensado, etc).
8. Derivados do leite (nata, manteiga, iogurte, queijos e sobremesas).
9. Tecnologia de bebidas (sucos, refrigerantes, chás, etc).
10. Tecnologia da cerveja e do vinho.
11. Produção de conservas (vegetais e alimentos preparados).
12. Boas práticas de fabricação e Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle): histórico, objetivo, detalhamento dos princípios, pré-requisitos para implantação, etc.
13. Tecnologia de sorvetes
14. Cereais
15. AVALIAÇÃO
16. PROVA FINAL

V - METODOLOGIA

Metodologia ativa baseada em casos-problema (PBL).

VI - AVALIAÇÃO

Avaliação individual e em grupo em cada caso discutido, oferecendo um 'feedback' para os alunos do aproveitamento.

Prova escrita para consolidar o aprendizado.

VII - REFERÊNCIAS

MARILIA OETTERER & MARISA APARECIDA BISMARA REGITANO-D'ARCE & MARTA HELENA FILLET SPOTO. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora: Manole, 2006.

ALTANIR JAIME GAVA. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. Editora: Nobel, 2009.

JOSE EVANGELISTA. Tecnologia de Alimentos. Editora: Atheneu, 1992.

A. Madrid, I. Cenzano e J. M. Vicente. Manual de Indústrias dos Alimentos. Editora: Varela, 1996.