



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ - UESC
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO - PROGRAD
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E AMBIENTAIS - DCAA
COLEGIADO DE AGRONOMIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA

ANO/SEMESTRE	2016-1		
CÓDIGO:	CAA 362		
DISCIPLINA:	Tecnologia de Alimentos		
PRÉ-REQUISITOS:	CIB 060 - Microbiologia Geral		
CARGA HORÁRIA	TEÓRICA: 30	PRÁTICA: 60	TOTAL: 90
CRÉDITO:	TEÓRICA: 02	PRÁTICA: 02	TOTAL: 04
PROFESSOR (ES):	Leonardo Rocha Maia		
EMENTA:	Sistema Agroindustrial; Boas Práticas de Fabricação; Microbiologia de alimentos; Métodos de conservação de alimentos; Fermentação de alimentos; Tecnologia de processamento da soja, café, mandioca, cacau, e de outras culturas regionais; Microbiologia do leite; Tecnologia leite, carne e derivados.		
OBJETIVO:	Adquirir os conhecimentos na área de processamento de alimentos de origem vegetal e animal, objetivando maximizar o aproveitamento desses produtos, evitando com isso a perda alimentos. Dessa forma o aluno deverá estar apto a indicar a aplicar as técnicas adequadas para o armazenamento e o processamento de diferentes tipos de alimentos, utilizando os vários métodos de conservação de alimentos, classificados naqueles que utilizam o calor, frio fermentações, aditivos, radiações e outros métodos. Bem como estar apto a identificar, enumerar e solucionar problemas relativos ao manuseio, higiene e controle de qualidade destes produtos.		
METODOLOGIA:	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas com emprego de recursos audiovisuais;• Técnicas de dinâmica de grupo;• Seminários;• Execução de trabalhos práticos;• Visitas técnicas orientadas.		
AVALIAÇÃO:	<p>Diagnóstica, formativa e somativa com:</p> <ul style="list-style-type: none">• Avaliações teóricas;• Relatórios;• Exercícios;• Pesquisas;• Trabalhos em grupo;• Questionamento Verbal e escrito;• Observação do desempenho e participação em aula. <p>O acadêmico será avaliado de forma contínua ao longo da disciplina, por meio da realização de atividades propostas em sala de aula. A nota final do aluno decorrerá de seu desempenho na avaliação, dividida da seguinte forma:</p> <p>i. Teórica (Nota 1 e Nota 2):</p> <ul style="list-style-type: none">a. Avaliação escrita dissertativa argumentativa (0,0 a 8,0 pontos);b. Atividades desenvolvidas em sala de aula (0,0 a 2,0 pontos); <p>ii. Prática (Nota 3 e Nota 4):</p> <ul style="list-style-type: none">a. Nota 3: Relatórios das práticas realizadas durante a disciplina;b. Nota 4: Apresentação escrita e oral de seminário referente ao desenvolvimento de um produto definido pelo grupo. <p>Nas avaliações escritas será avaliada a capacidade do aluno em argumentar e justificar suas respostas, fundamentado no conteúdo visto em sala de aula; As atividades desenvolvidas em sala de aula constarão de debates, elaboração de textos, listas de exercícios, e será avaliada a evolução do aluno no decorrer do curso, bem como</p>		

	sua desenvoltura na comunicação oral e escrita.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistema Agroindustrial: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Definição; 1.2. A especificidade de projetos agroindustriais; 1.3. Características específicas de uma agroindústria; 1.4. O ciclo de desenvolvimento do projeto; 1.5. Avaliação de mercado; 1.6. Características tecnológicas; 1.7. Tipos de agroindústrias. 2. Fatores de Qualidade dos Alimentos: <ol style="list-style-type: none"> 2.1. A mudança de visão sobre qualidade; 2.2. Segurança do Alimento e Segurança Alimentar; 2.3. Contaminação física, química e biológica; 2.4. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano; 2.5. Doenças Transmitidas por alimentos. 3. Boas práticas de Fabricação: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Definição; 3.2. Requisitos fundamentais; 3.3. Legislação; 3.4. Fundamentos; 3.5. Elementos; 3.6. Contaminação cruzada. 4. Métodos de Conservação: <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Definição; 4.2. Conservação pelo calor; 4.3. Conservação pelo frio; 4.4. Controle de umidade; 4.5. Fermentação; 4.6. Uso de aditivos; 4.7. Uso de embalagens. 5. Processos produtivos de derivados de frutas e hortaliças: <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Aspectos Gerais; 5.2. Legislação; 5.3. Polpa de frutas; 5.4. Sucos e néctares; 5.5. Geleia; 5.6. Conservas Vegetais; 5.7. Frutas Desidratadas. 6. Tecnologia de Leite e Derivados: <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Composição; 6.2. Qualidade microbiológica; 6.3. Características físico-químicas; 6.4. Legislação; 6.5. Qualidade na cadeia produtiva; 6.6. Leites fermentados; 6.7. Queijos; 6.8. Manteiga; 6.9. Doce de leite; 7. Tecnologia de Carne: <ol style="list-style-type: none"> 7.1. Composição; 7.2. Qualidade microbiológica; 7.3. Características físico-químicas; 7.4. Legislação;

	Defumados e embutidos.
REFERÊNCIAS:	<p>ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. xx, 203 p.</p> <p>ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.</p> <p>ARAÚJO, JÚLIO M. A.; UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (Ed.) Química de alimentos: teoria e prática. 3.ed. Viçosa: UFV- Universidade Federal de Viçosa, 2006. 478 p.</p> <p>AZEVEDO, L. C. et al. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006. 240 p.</p> <p>BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. xvi, 143 p.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 652 p.</p> <p>FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 p.</p> <p>OETTERER, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A.P. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed. rev. São Paulo, SP: Instituto Mauá de Tecnologia, Edgard Blucher, 2007.</p>