



IDENTIFICAÇÃO	
UNIDADE ACADÊMICA: <i>Campus Jataí</i>	
CURSO: Agronomia	ANO/SEMESTRE: 2012/1
DISCIPLINA: Processamento de Alimentos	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3 horas	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 48 horas
PROFESSOR: José Hortêncio Mota	

EMENTA
Alterações de alimentos. Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos. Conservação pelo calor, frio, controle de umidade, aditivos, radiações e métodos combinados. Embalagens. Processamento de produtos de origem vegetal: frutas, legumes e hortaliças, óleos e gorduras, cereais e amiláceos. Processamento de produtos de origem animal: carnes, pescado, ovos e leite.

OBJETIVOS
Geral: Conhecer os princípios e fatores que influenciam a tecnologia de alimentos.
Específicos: Compreender e avaliar os fatores que influenciam na aplicação de métodos e técnicas desde a seleção da matéria-prima, processamento, preservação, embalagem, transporte, armazenamento, distribuição e orientação no consumo.

METODOLOGIA E RECURSOS
Aulas expositivas que será ministrada com emprego de quadro negro, giz, apagador, data show e Plataforma Moodle.

PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
O sistema de avaliação será mediante DUAS AVALIAÇÕES com peso de 45% cada e matéria não acumulativa e Testes aplicados durante a aula ou textos discutidos em sala de aula com peso total de 10% do valor da nota total.

BIBLIOGRAFIA
Básica: - BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. 317p. - EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 676p. - GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2002. 284p. Complementar: - CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Conservação pós colheita de frutas e hortaliças. Lavras: UFLA, 2005. 785p. - FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos - princípios e prática. 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602p - GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. São Paulo: Varela,. 2011. 1088p. - ORDÓÑEZ PEREDA, J.A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p. - PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
CAMPUS JATAÍ – AGRONOMIA
PROGRAMA DE DISCIPLINA



CONTEÚDO E CRONOGRAMA DE AULAS E DE AVALIAÇÃO
(O cronograma pode sofrer alteração durante o semestre)

Data	Aulas
27/2	Apresentação e introdução do programa da disciplina e do sistema de avaliação.
5/3	Histórico do processamento de alimentos
12/3	Crescimento microbiano em alimentos
19/3	Controle da Multiplicação Microbiana
26/3	Fatores intrínsecos ao alimento
2/4	Fatores extrínsecos dos alimentos
9/4	1º avaliação (com peso de 45%);
16/4	Métodos de conservação de alimentos
23/4	Métodos de conservação pelo calor
7/5	Métodos de conservação pelo frio
14/5	Métodos de conservação por secagem e por irradiação
21/5	Semana agrônômica
28/5	Métodos de conservação por barreiras
4/6	Métodos de conservação por adição de elementos
11/6	Pós-colheita de frutas e hortaliças
18/6	Produtos minimamente processados
25/6	Tecnologia de leite, ovos e carnes
2/07	2º avaliação (com peso de 45%);

* A verificação de frequência (chamada) ocorrerá 10 minutos após o início da aula, podendo ser realizado uma ou mais chamadas no período da aula, sendo reprovado o aluno que tiver mais de 25% de faltas (Regulamento Geral dos Cursos de Graduação (RGCG) da UFG (Resolução CONSUNI 06/2002).

** Serão aplicados 2 (duas) avaliações com peso de 45% cada, também serão aplicados testes sem aviso prévio ou textos a serem discutidos durante a aula no valor de 10%.

Prof. José Hortêncio Mota
Jataí, 27/02/2012