



<b>IDENTIFICAÇÃO</b>	
UNIDADE ACADÊMICA: <i>Campus Jataí</i>	
CURSO: Agronomia	ANO/SEMESTRE: 2012/1
DISCIPLINA: Processamento de Alimentos	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 6 horas	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 96 horas
PROFESSOR: José Hortêncio Mota	

<b>EMENTA</b>
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.

<b>OBJETIVOS</b>
<b>Geral:</b> Conhecer os princípios e fatores que influenciam a tecnologia de alimentos.
<b>Específicos:</b> 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.

<b>METODOLOGIA E RECURSOS</b>
Aulas expositivas ministradas com emprego de quadro negro, giz, apagador, data show e Plataforma Moodle.

<b>PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b>
O sistema de avaliação será mediante DUAS PROVAS com peso de 35% cada e matéria não acumulativa e APRESENTAÇÃO de DOIS SEMINÁRIOS com peso de 15% cada.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica:</b>
- BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. <b>Fundamentos de tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 1998. 317p.
- EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 676p.
- GAVA, A.J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Nobel, 2002. 284p.
<b>Complementar:</b>
- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. <b>Conservação pós colheita de frutas e hortaliças</b> . Lavras: UFLA, 2005. 785p.
- FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos - princípios e prática</b> . 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602p
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> . 4 ed. São Paulo: Varela, 2011. 1088p.
- ORDÓÑEZ PEREDA, J.A. <b>Tecnologia de alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.
- PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. <b>Ciência, higiene e tecnologia da carne</b> . volume 1. Goiás: UFG/EDUFF, 1994. 590p.



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

Data	Aulas
27/02	Apresentação do programa da disciplina e do sistema de avaliação.
28/02	Introdução ao processamento de alimentos
01/03	Histórico do processamento de alimentos
05/03	Objetivos da tecnologia de alimentos
06 e 08/03	Crescimento microbiano em alimentos
12/03	Controle da Multiplicação Microbiana
13/03	Fatores intrínsecos ao alimento
15/03	Fatores extrínsecos dos alimentos
19/03	Métodos de conservação de alimentos
20 e 22/03	Métodos de conservação pelo calor
26 e 27/03	Métodos de conservação pelo frio
29/03 e 02/04	Métodos de conservação por secagem e por irradiação
03 e 09/04	Métodos de conservação por barreiras
10 e 12/04	Métodos de conservação por adição de elementos
16, 17 e 19/04	Tecnologia de frutas e hortaliças
23 e 24/04	Pós-colheita de frutas e hortaliças
24 e 26/04	Produtos minimamente processados
03, 07 e 08/05	Perdas e desperdícios de frutas e hortaliças na pós-colheita
10/05	<b>Apresentação de seminários – TPV**</b>
14/05	<b>Apresentação de seminários - TPV</b>
15/05	<b>Apresentação de seminários - TPV</b>
17/05	<b>1º Avaliação - valor de 35%</b>
<b>21 a 25/05</b>	<b>Semana agrônômica</b>
24 e 28/05	Tecnologia do leite e derivados
29/05	Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização
04/06	Tecnologia de carnes
05/06	Tecnologia de carnes
11/06	Tecnologia de carnes
12/06	Tecnologia de carnes
14/06	Tecnologia de inspeção de carnes: bovinos, suínos e avícolas
18/06	<b>Apresentação de seminários – TPA**</b>
19/06	<b>Apresentação de seminários - TPA</b>
21/06	<b>Apresentação de seminários - TPA</b>
25/06	<b>2º Avaliação - valor de 35%</b>

\* 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).

\*\* Os Temas dos Seminários serão marcados durante o desenvolvimento das aulas.