



UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PROGRAMA DE DISCIPLINA

NOME				COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
Tecnologia de Alimentos				CEAGRO	AGRO0050	
CARGA HORÁRIA	TEÓR: 45h	PRÁT: 30h	HORÁRIOS: TER: 14 às 17 horas/ QUA: 14 às 16 horas			
CURSOS ATENDIDOS					SUB-TURMAS	
ENGENHARIA AGRONÔMICA					Sem sub-turmas	
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)					TITULAÇÃO	
Karla dos Santos Melo de Sousa					Doutora	
EMENTA						
Fundamentos de tecnologia de alimentos. Controle de qualidade: conceituação, ferramentas e análise sensorial. Métodos de conservação: físicos, químicos, biológicos e mistos. Embalagem. Processamento tecnológico de produtos e origem vegetal. Processamento tecnológico de produtos de origem animal. Segurança alimentar e emprego de aditivos.						
OBJETIVOS						
<i>Objetivo Geral:</i> Apresentar aos alunos todas as etapas de produção de um produto, desde o conhecimento da matéria-prima até momento em que o mesmo chega à mesa do consumidor, com segurança alimentar.						
<i>Objetivos específicos:</i>						
<ul style="list-style-type: none">• Capacitar o aluno para:• Caracterizar físico-quimicamente os alimentos;• Identificar os fatores que influenciam no crescimento de micro-organismos nos alimentos;• Conhecer todas as etapas de beneficiamento e processamento dos produtos de origem vegetal e animal, e os métodos de conservação de alimentos;• Conhecer os processos de armazenamento, a importância das embalagens e transporte;• Conhecer as normas de controle de qualidade de alimentos, e;• Realizar uma análise sensorial de alimentos.						
METODOLOGIA (recursos, materiais e procedimentos)						
Os referentes conteúdos serão trabalhados com o método expositivo, através de dialogado utilizando como recursos o Data show, quadro branco e as aulas práticas no Laboratório de Agroindústria, serão trabalhados com discussões em pequenos grupos e dinâmicas de grupos, utilizando-se de artigos científicos, capítulos de livros e apresentações. Ao final de cada unidade, serão distribuídas listas de exercícios para fixação do conhecimento.						
Recursos materiais utilizados:						
Aulas expositivas: Quadro branco, pincel para quadro branco e data show.						
Aulas de práticas: materiais e equipamentos do Laboratório de Agroindústria.						
FORMAS DE AVALIAÇÃO						
O aluno fará três avaliações parciais. A média parcial, MP, será calculada a partir da fórmula $MP = A1 + A2 + A3 / 3$. O aluno que obtiver média parcial maior ou igual a 7,0 estará APROVADO com média final, MF, igual à média parcial, o aluno que obtiver média parcial maior que 4,0 e menor que 7,0 fará uma prova final, PF, e sua média final será calculada a partir da fórmula $MF = (MP + PF)/2$.						

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Número	TEMAS ABORDADOS/DETALHAMENTO DA EMENTA
1	Informações gerais sobre a disciplina. Tecnologia de alimentos: Histórico e Evolução. Matérias primas alimentícias. Procedimentos e cuidados no Laboratório de Agroindústria (Biossegurança). Utilização de vidrarias e equipamentos.
2	Constituintes dos alimentos: água.
3	Determinação do teor de água e sólidos totais em alimentos.
4	Determinação dos sólidos solúveis totais (°Brix).
5	Microbiologia dos alimentos.
6	Determinação do pH em alimentos.
7	I Avaliação de Aprendizagem.
8	Atividade relativa às aulas práticas.
9	Constituintes dos alimentos: Carboidratos, lipídios, proteínas, enzimas, vitaminas e pigmentos.
10	Beneficiamento e Processamento de produtos de origem vegetal.
11	Determinação de ácido ascórbico.
12	Beneficiamento e Processamento de produtos de origem animal.
13	Determinação da acidez total titulável. Relação SST/ATT. (Parte II)
14	Métodos de conservação de alimentos.

