

COMPONENTE CURRICULAR					
Processos na Indústria de Alimentos					
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA	PRÁTICA
7°	Integral	30	36	36	0

OBJETIVOS
Proporcionar ao aluno: - Conhecer os principais processos utilizados na transformação dos alimentos, desde à recepção da matéria-prima até o envase. - Conhecer os principais equipamentos utilizados na produção de gêneros alimentícios. - Elaborar fluxogramas de processo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">• Apresentação e introdução da disciplina;• Operações pré-processamento de alimentos: Recepção, Classificação, Limpeza, Lavagem, descascamento;• Principais processamentos empregados na transformação dos alimentos:<ul style="list-style-type: none">➤ Secagem;➤ Redução de tamanho de sólidos (corte e moagem) e líquidos (emulsificação e homogeneização);➤ Processos de mistura de sólidos e líquidos (agitação);➤ Processos de separação: centrifugação, filtração, prensagem, separação por membranas;➤ Moldagem, cobertura, empanamento;➤ Extrusão, assamento e fritura;➤ Envase;• Fluxogramas e equipamentos de linhas de produção envolvendo os principais tipos de indústrias de alimentos.

RECURSOS FÍSICOS
Projeter multimídia, quadro branco.

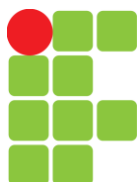
RECURSOS DIDÁTICOS
Aula expositiva, apresentação de fotos e vídeos de processos na indústria de alimentos, apresentação, elaboração de fluxogramas de processos, leitura e discussão de artigos científicos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
Prova escrita e discussão de artigos científicos.

DATAS DE AVALIAÇÃO			
Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
04/02/2016	24/03/2016	30/03/2016	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos . V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática . 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. Indústrias de Processos Químicos . 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p.



EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.
MACINTYRE, A.J. **Equipamentos industriais e de processos**. Rio de Janeiro: LTC, 1997.
ALMEIDA, M.A.; PEREIRA, C.G. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos: Coleção de Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição**. V.6. São Paulo: Atheneu, 2013.
NUNHEZ, J.R.; JOAQUIM JR, C.F.; CEKINSK, E.; URENHA, L.C. **Agitação e Mistura na Indústria**. Rio de Janeiro: LTC, 2007.

OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO

Professor(a) responsável 1: _____

Professor(a) responsável 2: _____

Equipe Pedagógica: _____

Coordenador do Curso: _____

EMISSÃO

Cuiabá – MT,

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO

Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: