



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2013/1

CURSO		PERÍODO		
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS		7º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	30	36	0	36
PROFESSOR RESPONSÁVEL	MAYRA FERNANDA DE SOUSA CAMPOS			

EMENTA
Métodos de conservação pela aplicação de calor úmido: branqueamento, pausteurização, esterilização (método UHT e apertização); Conservação pelo frio: refrigeração e congelamento; Conservação pela diminuição da atividade de água: a) secagem natural, desidratação (túneis e estufas de secagem, spray drying, liofilização, defumação); b) Concentração (evaporação); c) Salga, cura e adição de açúcar; Conservação pela diminuição do pH: conservas, fermentação, adição de acidulantes; Aditivos químicos: conservantes, ácidos orgânicos, revestimentos graxos; Atmosfera modificada; Vácuo; Método de fatores combinados; Processamento de alimentos mediante microondas; Utilização de altas pressões hidrostáticas; Irradiação.

OBJETIVOS
✓ Identificar e aplicar as técnicas de conservação de alimentos, adotando medidas preventivas contra a alteração em alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1.1-Calor: 1.1.1 Pasteurização; 1.1.2 Apertização; 1.1.3 Defumação; 1.1.4 Branqueamento; 1.1.5 Tindalização; 1.1.6 Esterilização. 1.2-Frio: 1.2.1 Refrigeração; 1.2.2 Congelamento; 1.2.3 Supercongelamento; 1.3-Controle da Umidade: 1.3.1 secagem natural;

- 1.3.2 secagem artificial (desidratação);
- 1.3.3 instantaneização;
- 1.3.4 concentração (evaporação).

1.4-Osmose:

- 1.4.1 salga;
- 1.4.2 adição de açúcar.

1.5-Fermentação:

- 1.5.1 lática;
- 1.5.2 alcoólica;
- 1.5.3 acética.

1.6-Aditivos Químicos:

- 1.6.1 conservantes;
- 1.6.2 ácidos orgânicos;
- 1.6.3 revestimentos graxos.

1.7-Atmosfera Modificada:

- 1.7.1 gases;
- 1.7.2 vácuo.

1.8-Proteção de Embalagens Impermeáveis aos Agentes Físicos e Químicos:

- 1.8.1 embalagens de papel;
- 1.8.2 embalagens plásticas;
- 1.8.3 embalagens metálicas;
- 1.8.4 embalagens de vidro;
- 1.8.5 novas embalagens.

1.9-Método de Fatores Combinados

1.10-Alimentos Minimamente Processados

1.11-Processamento de Alimentos Mediante Microondas e de Altas Pressões Hidrostáticas

2-CINÉTICA DE DESTRUIÇÃO DE MICROORGANISMOS

VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS

Não há

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, debates em sala de aula, apresentação de vídeos, aulas práticas.

RECURSOS FÍSICOS

Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros

RECURSOS MATERIAIS

x Televisão

X	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:	X	Aparelho de Som
			DVD
			Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Avaliações individuais, lista de exercícios e leitura e discussão de artigos em sala. Recuperação paralela ao término de cada bimestre.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - detalhar (quantas avaliações por bimestre - pelo menos 2 avaliações por bimestre, valor de cada avaliação, observar que o sistema de avaliação prevê nota de conceito, etc. Segue, anexo, o sistema de avaliação);

Ex: Prova Mensal - 4,00

Prova Bimestral - 4,00

Conceito - 2,00

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
EVANGELISTA, J.	Tecnologia de alimentos.	2ª	Rio de Janeiro	Ateneu	2008	
ORDOÑEZ, J.A. P	Tecnologia de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos		Porto Alegre	Artmed	2005	
FELLOWS, P. J.	Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática.	2ª	Porto Alegre	Artmed	2006	

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
GAVA, A. J.	Princípios de tecnologia de alimentos.			Nobel	2002	
ITAL	<i>Controle de qualidade da embalagem metálica</i>		ITAL	ITAL	1990	
SILVA, J. A	<i>Tópicos da tecnologia de alimentos</i>			Varela	2000	
OETTERER, M.; REGITANO, M. A. B.; SPOTO, M.	<i>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.</i>			Manole	2006	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 30 de abril de 2013.

Mayra Fernanda de Sousa Campos

Carolina Balbino Garcia dos Santos

Área Pedagógica