



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

COORDENAÇÃO GERAL DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO
DIVISÃO DE CURRÍCULOS E PROGRAMAS

Programa válido a partir
do semestre 2006.1

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Código	Nome da Disciplina					Tipo	
EQ658	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS					Eletiva	
Carga Horária Teórica	60	Carga Horária Prática	0	Carga Horária Total	60	Créditos	4
Curso	Química Industrial	Departamento		Engenharia Química			
Pré-Requisitos	EQ185 - Microbiologia de Alimentos	Co-Requisitos		Não tem			

Ementa

Alimentos: definições, classificações, composição química e valor nutritivo. Estudo das causas da deterioração dos alimentos. Operações unitárias utilizadas na Tecnologia de alimentos. Estudo dos Processos de conservação de alimentos. Legislação brasileira sobre alimentos.

Conteúdo Programático

1. Conceitos de Tecnologia de Alimentos. importância da Tecnologia de Alimentos. Ciências correlatas. Pré-requisitos para o estudo de Tecnologia de Alimentos.
2. Alimentos. Definições. Classificações. Estrutura e composição química dos alimentos. Valor nutritivo.
3. Causas da deterioração dos alimentos.
4. Operações unitárias em tecnologia de alimentos: balanço de materiais e de energias. Transportes. Seleção e classificação. Limpezas. Desintegração. Mistura e separações. Concentração. Embalagens. Controle e instrumentação.
5. Estudo dos Processos de Conservação de alimentos: pelo frio, pelo calor. Desidratação. Irradiação. Fermentação. Emprego de substâncias preservativas. Outros métodos de conservação de alimentos.
6. Aditivos. Substâncias auxiliares de tecnologia. Contaminantes de alimentos. Legislação Brasileira sobre estas substâncias.

Bibliografia básica

1. EVANGELISTA, Jose. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

Bibliografia complementar

1. Baruffaldi, Renato; Oliveira, Maricê Nogueira. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo. Atheneu, 1998.
2. Gava, Altair Jaime. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Editora Nobel. 5ª Edição. Np 288. 1983
3. Ordóñez, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos Alimentos e Processos. Vol. 1. Editora Artmed.

Coordenador do Curso

Chefe do Departamento