

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Disciplina: **Tecnologia de Alimentos**

Código da Disciplina: **AGR274**

Curso: Agronomia

Semestre de oferta da disciplina: 3º período

Faculdade responsável: Agronomia

Programa em vigência a partir de: 01/2008

Número de créditos: 03

Carga Horária total: 45

Horas aula: 54

EMENTA:

Introdução; matérias primas de origem vegetal, processos de conservação dos alimentos, processamentos de frutas e hortaliças, aproveitamento alimentar de espécies nativas do cerrado. Leite: Estudo da composição química, obtenção higiênica do leite. Processamento de leite de consumo. Microrganismos no leite: testes, físicos, químicos e microbiológicos. Elaboração dos principais derivados.

OBJETIVOS GERAIS

Conhecer os processamentos utilizados para transformação das matérias primas de origem animal e vegetal na elaboração de produtos alimentícios.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- abordar métodos empregados no aumento de vida útil de matérias primas de origem animal e vegetal;
- trabalhar e estimular a produção de alimentos a partir de espécies frutíferas do cerrado;
- Realizar boas práticas de fabricação para obtenção de derivados lácteos de qualidade;

CONTEÚDO – (Unidades e subunidades)

1-Tecnologia de alimentos

2- Matéria - prima

2.1 Conceito.

2.2 Propriedades gerais de uma boa matéria-prima.

2.3- Classificação da matéria-prima para indústrias de alimentos.

2.4 – Defeitos da matéria – prima.

3- Processos de conservação dos alimentos:

3.1 Uso do frio

3.2 Uso calor

3.3 Concentração

3.4 Secagem

3.5 Aditivos químicos

4. Aproveitamento alimentar de espécies nativas do cerrado

4.1 Araticum

4.2 – Baru

4.3 Jatobá

4.4 – Pequi

5 – Elaboração de doces, licores, conservas, compotas, desidratação de frutas, geléias, produtos alimentícios alternativos.

6- Leite

6.1 Definição

6.2- composição química

6.3 Obtenção higiênica

6.4 Microorganismos no leite e derivados

6.5 Processamento do leite de consumo

7- Elaboração de queijo minas frescal, requeijão cremoso, licor, doce e iogurte.

ESTRATÉGIAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Leituras de artigos.
- Atividades escritas individuais e em grupos

FORMAS DE AVALIAÇÃO:

- Exercício de verificação de aprendizagem
- Relatórios de aulas práticas
- avaliação continuada;
- testes;
- Trabalhos teóricos e práticos;
- pesquisa de campo;
- eventos gastronômicos;
- visitas técnicas;
- Participação e organização da “Festa do pequi”.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

CHAVES, J. B. P. **Controle de qualidade para indústria de alimentos.** Viçosa: UFV, 1990. 94p.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças.** Lavras: ESAL-FAEPE, 1990.

320p.

COELHO, D. T.; ROCHA, J. A. A. **Práticas de processamento de produtos de origem animal**. Viçosa-MG: UFV, 1991. 58 p.

DASH, A. E.; MAZZEARI, M. R.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas mistas: uso de farinha mista de trigo e mandioca na produção de pães**. Brasília: EMBRAPA, 1994. v.1. 88p.

DASH, A. E.; GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas: uso de farinha mista de trigo e milho na produção de pães**. Brasília: EMBRAPA, 1994. v.2. 81p.

DASH, A. E.; CABRAL, L. C.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas Mistas: uso de farinha mista de trigo e soja na produção de pães**. Brasília: EMBRAPA, 1994. v.3. 89p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 7.ed. São Paulo: Nobel, 1985. 284p.

MEDINA, J. C.; CASTRO, J. V.; SIGRIST, J. M. M.; MARTIN, Z.J.; KATOTO, K.;

MENDES, M. H. M.; DERIVI, S. C. N. ; RODRIGUES, M. C. R.; FERNANDES, M.L. **Tabela de Composição de Alimentos: amiláceos, cereais e derivados, frutas, hortaliças, leguminosas, nozes e oleaginosas**. Niterói-RJ: EDUFF, 1995. 41p.

MORETTO, E.; FETT, R. **Óleos e Gorduras Vegetais: processamento e análises**. 2.ed. Florianópolis-SC: Editora da UFSC, 1989. 179p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. componentes dos alimentos e processos. PortoAlegre: Artmed, 2005. 294 p. v.1

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos. Alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p.v.2.

PEREIRA, C.A.S.; OLIVEIRA, F.B. **Soja: Alimento e Saúde, Valor Nutricional e Preparo**. Viçosa-MG: UFV, 2004. 102 p.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 455p.

SILVA, D.B.; SILVA, J.A.; JUNQUEIRA, N.T.V.; ANDRADE, L.R.M. **Frutas Nativas do Cerrado**. Brasília-DF: EMBRAPA, 2001. 176p.

SIQUEIRA, R.S. de. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília-DF, EMBRAPA/SPI, 1995. 159p.

TEIXEIRA, C.M.; BLEINROTH, E.W.; CASTRO, J.U.; MARTIN, Z.J.; TANGO, J.S.;

TURATI, J.M.; LEITE, R. S. F.; GARCIA, A. E. B. **Abacate: Cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos**. 2.ed. Campinas: ITAL, 1992. 250p. (Série frutas tropicais, 8).

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

JACKIX, M. H. **Doces, geléias e frutas em calda**. Campinas: UNICAMP, 1988. 170p. (Coleção Ciência e Tecnologia ao Alcance de Todos: série tecnologia de alimentos).

QUAST, D.G.; HASHI ZUME, T.; MORETTI, V. A.; NETO, L. C. B.; ALMEIDA, L.A.S.B.; RENESTO, O.V. **Banana cultura matéria-prima, processamento e aspecto econômico**. 2. ed. Campinas: ITAL, 1987. 248p. (Série frutas tropicais, 2).

MAIA, M.L.; GARCIA, A. E. B.; LEITE, R. S. S. F. **Goiaba, cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos**. 2.ed. Campinas: ITAL, 1988. 22p. (Série Frutas Tropicais, 6).

INFORME AGROPECUÁRIO. **Leite de consumo**. Belo Horizonte: EPAMIG, n.137, maio 1986. 80p.

INFORME AGROPECUÁRIO. **Laticínios**. Belo Horizonte, EPAMIG, n.155, 1988. 80 p.

REIS, F. M. **Tecnologia dos produtos agro-alimentares**. Lisboa: Livraria Clássica, Editora, 1982. 230p. (Coleção Técnica Agrária).

SCHNEIDER, E. **A cura e a saúde pelos alimentos**. 13.ed. TATUÍ: Casa Publicadora Brasileira, 1990. 500p.

SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Vegetal**. Viçosa: UFV, 2003.. 459p. v.2.

ALMEIDA, S. P.; SILVA, J. A.; RIBEIRO, J. F. **Aproveitamento alimentar de espécies nativas dos cerrados: araticum, baru, cagaita e jatobá**. Planaltina: Embrapa - CPAC, 1987. 83p. (Embrapa – Cpac. Documento, 26).

ANTUNES, A. J.; CANHOS, N. P. **Aditivos em alimentos**. Campinas: FTPT, [sd].178p.

BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do leite**. 13.ed. São Paulo: Nobel, 1984. 320p.

CARUSO, J. G. B.; OLIVEIRA, A. J. de. **Leite: obtenção, controle de qualidade e processamento**. Piracicaba – SP: ESALQ/USP, [s.d.]. 116p.

MORORÓ, R. C.; NASCIMENTO, Z. **Aproveitamento de produtos agropecuários no meio rural**. Uruçuca: EMARC, [sd]. 18p.

NOVA CULTURA. **Tudo sobre congelados**. 2.ed. São Paulo, 1988. 366p.

PINHEIRO, A. J.R.; MOSQUIM, M.C.A.V. ; PINHEIRO, M.I.C. **Processamento de leite de consumo**. Viçosa – MG: Universidade Federal de Viçosa/CCPL, 1978. 186p.

PINTO, G. L. **Elaboração de vinho de laranja no meio rural**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1984. 18p. (Informativo técnico, 49).

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2.ed, Rio de Janeiro: Atheneu, 1989. 652p

FILHO, V.C. **Indústrias Rurais**.2.ed. São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1973. 232p.

FUNDAÇÃO CENTRO TECNOLÓGICO DE MINAS GERAIS. **Manual para fabricação de laticínios**. Belo Horizonte – MG: CETEC, 1985. 73p.

FURTADO, M.M. **A arte e a ciência do queijo**. 2.ed. São Paulo: Globo, 1991. 297p.

WILKINSON, J. **O Futuro do Sistema Alimentar**. São Paulo-SP: Editora HUCITEC, 1989. 142p.

Aprovado pelo Conselho da Faculdade em: ____/____/____ .

Assinatura e carimbo da Direção da Faculdade