



RESPONSÁVEL: Profa. Suzana C. S. Lannes

Colaboradores: Prof. Luiz Antonio Gioielli e Profa. Cristina Bogsan

Local: Sala de aula B-16

## Avaliação

Duas Provas. Exercícios. Trabalhos escritos. Apresentação de Seminário. Participação e relatórios de aulas práticas.

Critério: Exercícios (10%). 1a prova (40%). 2a prova (40%). Trabalho escrito/Seminário (10%). Será aprovado o aluno que obtiver nota média superior ou igual a 5,0 e frequência mínima de 70%.

## 2ª Avaliação:

Recuperação.

**Norma de recuperação:** Os alunos com frequência mínima de 70% e nota média de 3,0 a 4,9 poderão fazer uma prova escrita sobre o conteúdo.

## Bibliografia

### BÁSICA:

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. Introdução ao estudo da tecnologia de alimentos. In: BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N., eds. – *Fundamentos de Tecnologia de Alimentos*, São Paulo: Atheneu, v.3, p.1-11, 1998.

FELLOWS, P.J. /Tecnologia do processamento de alimentos/: princípios e prática. 3rd ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 928p.

ORDÓÑEZ PEREDA, J.A., ed. /Tecnologia de Alimentos/. São Paulo: Artmed, 2005 (2 volumes).

### COMPLEMENTAR:

HUI, Y.H., ed. /Handbook of food science, technology, and engineering/\*.\* Boca Raton: CRC Press; London: Taylor & Francis, 2006. (4 volumes - 201 capítulos).

RAMASWAMY, H.; MARCOTTE, M. /Food processing: principles and applications/\*.\* Boca Raton: CRC Press; London: Taylor & Francis, 2006. 420p.

SMITH, J.S.; HUI, Y.H., eds. Food processing: principles and applications. Oxford: Blackwell, 2004. 511p.

## Programa

### Teórico:

1. Situação da indústria de alimentos / operações unitárias.
2. Conservação pelo controle da umidade.
3. Conservação pelo calor.
4. Conservação pelo frio.
5. Tecnologia de frutas e hortaliças.
6. Tecnologia de óleos e gorduras.
7. Tecnologia de carnes e produtos derivados
8. Tecnologia de leite e produtos derivados

**Prático:**

1. Elaboração de queijo minas frescal.
2. Elaboração de linguiça.
3. Elaboração de sorvete.
4. Elaboração de chocolate.

**SEMINÁRIOS**

Grupos de 5 alunos, 20 minutos para apresentação  
Case - **ALIMENTOS FUNCIONAIS**

Temas

1. Pães
2. Bolos
3. Biscoitos
4. Confeitos e chocolates
5. Lácteos
6. Carneos
7. Gelados
8. Massas
9. Pratos prontos
10. Molhos
11. Bebidas

Itens a serem abordados:

- história
- teoria
- aplicação
- levantar problema e/ou hipótese
- solução
- trazer produtos para degustação

ENTREGAR PPT E ESCRITO