TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

FBT 0534

CALENDÁRIO DAS AULAS - 2º SEMESTRE 2018

MÊS	DIURNO (2ª Feira: 14-18 h)	NOTURNO (4ª Feira: 19-23 h)	DOCENTE
Agosto			
06	Boas Vindas, Introdução		Suzana/Cristina
08		Boas Vindas, Introdução	Suzana/Cristina
13	Conservação - calor		Luiz Antonio
15		Conservação - calor	Luiz Antonio
20	Conservação - umidade		Luiz Antonio
22		Conservação - umidade	Luiz Antonio
27	Conservação - frio		Cristina
29		Conservação - frio	Cristina
Setembro			
03	-----		
05		-----	
10	1ª. PROVA		PAE
12		1ª. PROVA	PAE
17	Frutas e Hortaliças/Projeto 1		Suzana
19		Frutas e Hortaliças/Projeto 1	Suzana
24	Óleos e gorduras /Projeto 2		Suzana
26		Óleos e gorduras /Projeto 2	Suzana
Outubro			
01	Cacau e Chocolates /Projeto 3		Suzana
03		Cacau e Chocolates /Projeto 3	Suzana
08	Panificação/ Projeto 4		Suzana
10		Panificação/ Projeto 4	Suzana
15	Carne e Derivados/Projeto 5		Cristina
17		Carne e Derivados/Projeto 5	Cristina
22	-----		
24		-----	
29	Projeto 6/Projeto 7		Luiz Antonio
31		Projeto 6/Projeto 7	Luiz Antonio
Novembro			
05	Leite e derivados/Projeto 8		Cristina
07		Leite e derivados/Projeto 8	Cristina
12	Leite e derivados/Projeto 9		Cristina
14		Leite e derivados/Projeto 9	Cristina
19			
21		2ª.Prova	PAE
26	2ª.Prova		PAE
28		Prova substitutiva	PAE
Dezembro			
03	Prova substitutiva		PAE
05		-----	

RESPONSÁVEL: Profa. Suzana C. S. Lannes - scslan@usp.br

COLABORADORA: Profa. Cristina Bogsan - cris.bogsan@usp.br

CONVIDADO: Prof. Luiz Antonio Gioielli - lagio@usp.br

3-7/9 Semana da Pátria

22-26/10 Semana Farmacêutica

ESTAGIÁRIOS PAE:

Alessandra Prestes - alessandraprestes@usp.br

Ingrid Costa Campos - ingydcampos@usp.br

Tiago Colombo Soares - tiago.soares@usp.br

Local: **Sala de aula B-16**

Avaliação

Duas Provas. Projeto. Participação.

Critério: 1a prova (35 %). 2a prova (35 %). Projeto (30%). 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 JA. Tecnologia de los Alimentos de Origen Animal. Editorial Sintesis, 2014, 558p.

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 Panificação
8. Tecnologia de Cacau e Chocolates
9. Tecnologia de leite e produtos derivados
10. Tecnologia de carnes e produtos derivados

3-7/9 Semana da Pátria

22-26/10 Semana Farmacêutica

Projeto/Prática

Case - **PRODUÇÃO, SUSTENTABILIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

Temas

1. Pães
2. Bolos/Biscoitos
3. Chocolates
4. Lácteos (queijo e iogurte)
5. Carneio (linguiça)
6. Sorvete
7. Molho/maionese
8. Conserva doce
9. Conserva salgada

Itens a serem abordados:

- teoria
- levantar problema e/ou hipótese
- solução
- produção/prática
- trazer produtos para degustação
- apresentação filme/fotos
- apresentar atividade de cada membro da equipe

OBS.: OS ALUNOS PAE E OS PROFESSORES ESTARÃO DISPONÍVEIS PARA A EXECUÇÃO DAS PRÁTICAS DOS PROJETOS NO LABORATÓRIO DIDÁTICO, SENDO NECESSÁRIO AGENDAMENTO.

ENTREGAR PPT E ESCRITO