



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 45 horas

## 1. OBJETIVOS

Ao final do curso, o discente deverá ser capaz de:

- Conhecer os métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento, controle de qualidade, distribuição e utilização dos alimentos.
- Entender a importância da biotecnologia nos alimentos.
- Identificar as possíveis causas de deterioração de um produto alimentício.
- Especificar o método de conservação mais adequado a um dado produto alimentício.

## 2. EMENTA

Importância da Tecnologia de Alimentos. Importância da Biotecnologia de Alimentos. Alteração dos Alimentos. Conservação de alimentos pelo calor. Conservação de alimentos pelo controle da umidade. Conservação de alimentos pelo frio. Uso de aditivos. Novas Tecnologias.

## 3. PROGRAMA

1. Definições e importância da Tecnologia de Alimentos.
2. Bases da Ciência e Tecnologia de Alimentos.
3. A Biotecnologia e os alimentos.
4. Alterações dos alimentos: Físicas, Microbiológicas, Químicas (enzimáticas e não enzimáticas) e por insetos e roedores.
5. Conservação dos alimentos: pelo uso de calor (branqueamento, pasteurização, esterilização); pelo uso do frio (refrigeração, congelamento); por redução de umidade (concentração, secagem, desidratação); por uso de aditivos; novas tecnologias de conservação de alimentos.

## 4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.  
 GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo, Nobel, 2008. 512 p.  
 ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 1 v.

## 5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. W. **Química de alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.  
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Editora Ateneu, 2001.  
 JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.  
 NESPOLO, C. R. et al. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205 p.  
 ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.  
 RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2007.

## 6. APROVAÇÃO

Guilherme Ramos Oliveira e Freitas  
 Coordenador do Curso de Graduação em Biotecnologia - Patos de Minas MG

Ricardo Amâncio Malagoni  
 Diretor da Faculdade de Engenharia Química - FEQUI



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 26/05/2023, às 09:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Guilherme Ramos Oliveira e Freitas, Coordenador(a)**, em 31/05/2023, às 13:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **4430877** e o código CRC **D015F2FA**.