

## Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MBO - DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA

Nome: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

Código: MBO00047

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 36h Estagio: 0h

Teorica: 36h

Pratica: 0h

Período de vigência: 1º período de 2017 até a presente data.

### Conteúdo Programático:

INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
FATORES QUE INTERFEREM NA ESTABILIDADE DOS ALIMENTOS  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO CALOR - BRANQUEAMENTO  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO CALOR - PASTEURIZAÇÃO  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO CALOR ; ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO CALOR - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL  
FERIADO  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR IRRADIAÇÃO  
1ª. VERIFICAÇÃO ESCRITA  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR DESIDRATAÇÃO  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR DESIDRATAÇÃO (CONTINUAÇÃO), LIOFILIZAÇÃO E DESIDRATAÇÃO  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR REFRIGERAÇÃO E ATMOSFERA MODIFICADA  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONGELAÇÃO  
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR ALTA PRESSÃO  
CONSERVAÇÃO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS POR FERMENTAÇÕES  
USO DE ADITIVOS QUÍMICOS EM ALIMENTOS  
2ª. VERIFICAÇÃO ESCRITA  
VERIFICAÇÃO DE REPOSIÇÃO (VR)  
VERIFICAÇÃO SUPLEMENTAR (VS)

### Ementa:

TRATAMENTOS INICIAIS DA MATÉRIA PRIMA; MÉTODOS FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS; ADITIVOS E COADJUVANTES EM ALIMENTOS; EMBALAGENS PARA ALIMENTOS.

### Bibliografia Básica:

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 2001.  
FELLOWS, P. J. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E PRÁTICA. 2 ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2006.  
GAVA, A. J. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES. SÃO PAULO: NOBEL, 2002.  
ORDÓÑEZ, JUAN, A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOL. 1 E 2. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2005.

### Bibliografia Complementar:

AQUARONE, E.; BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL - VOL 4 - BIOTECNOLOGIA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. EDITORA EDGARD BLUCHER, 2001.  
DAMONDARAM, S; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. QUÍMICA DE ALIMENTOS DE FENNEMA. 4 ED. PORTO

Gerado em: 08/07/2022 - 14:46

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.  
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço  
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".

## Relatório de Conteúdo Programático

ALEGRE: ARTMED, 2010.

Gerado em: 08/07/2022 - 14:46

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.  
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço  
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".