



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal da Bahia
Faculdade de Farmácia
Colegiado do Curso de Farmácia

Nome e código do componente curricular: FAR 148 Tecnologia de Alimentos		Departamento: Análises Bromatológicas	Carga Horária: 102 T 68 P 34 E 00
Modalidade: DISCIPLINA	Função: Profissionalizante		Natureza: Optativa
Pré-requisito: Nenhum			Módulo de alunos: 15 Alunos
Ementa: Estudo dos princípios e fundamentos da Tecnologia dos alimentos; conhecimento dos principais métodos usados no processamento dos alimentos; fatores que influenciam a qualidade dos alimentos; principais equipamentos usados no processamento dos alimentos; legislação brasileira de alimentos; métodos de avaliação da qualidade dos alimentos.			
Conteúdo programático: - Histórico e evolução da alimentação; - Principais Matérias-primas; - Histórico e evolução da conservação dos alimentos; - Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam os alimentos; - Atividade de água - Oxidação de lipídios - Escurecimento enzimático - pH - Temperatura - Umidade relativa - Luz - Gases - Principais operações e processos unitários; - Importância da microbiologia de alimentos; - Conservação pelo calor (principais métodos e parâmetros); - Conservação pelo frio; - Conservação pelo uso de aditivos químicos; - Importância da análise sensorial; - APPCC na indústria de alimentos; - Tecnologia da carne; - Tecnologia do leite e derivados; - Tecnologia de vegetais; - Tecnologia dos minimamente processados.			
Bibliografia: FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. História da Alimentação. Estação Liberdade – São Paulo – SP, 871p., 1998. CORTEZ, L.A.B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C.L. Resfriamento de frutas e hortaliças. EMBRAPA, Brasília – DF, 428 p., 2002. GAVA, J. A. Princípios de tecnologia de alimentos. Nobel – São Paulo – SP, 1979. AQUARONE, E.; BORZANI, W. E LIMA U.A. Biotecnologia: Alimentos e bebidas produzidas por fermentação, vol. 5, Ed. Edgard Blucher – São Paulo LEITÃO, M.F. Tratado de microbiologia. Ed. Manole, São Paulo SERIBAN, R. Biotecnologia. Ed. Manole, São Paulo CRUEGER, W. e CRUEGER, A. Biotecnologia: Manual de microbiologia industrial. Ed. Acribia, Espanha. GUIA DE ELABORAÇÃO DE APPCC – SENAI 2000, Vassouras – RJ ELEMENTOS DE APOIO – GUIA SENAI. Vassouras - .			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal da Bahia
Faculdade de Farmácia
Colegiado do Curso de Farmácia

