UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Tel: (83) 3216-7927
http://www.ctdr.ufpb.br/

PLANO DE ENSINO 2013/1

I – Disciplina

Código	Nome da Disciplina	Horas-Aula Semanais		Horas-Aula Semestrais
		Teóricas	Práticas	
1901009	Princípios da conservação dos alimentos	04	00	60
Professor: Ana Alice da Silva Xavier Costa				

II – Oferta da disciplina

Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

III – Ementa

Estudar os fundamentos da preservação dos alimentos e as principais técnicas de conservação de alimentos, bem como as alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação.

IV – Objetivo

Desenvolver habilidades que permitam ao aluno compreender os principais métodos de conservação dos alimentos, desde os tradicionais até os inovadores e os efeitos desses métodos de conservação sobre a qualidade sensorial e nutricional dos alimentos.

V – Conteúdo programático

- Baixas temperaturas.
- Tratamento térmico.
- Aditivos químicos.
- Fermentações industriais.
- Defumação.
- Concentração.
- Uso do sal.
- Uso do açúcar.
- Evaporação.
- Irradiação.
- Uso de embalagens.
- Métodos combinados e inovadores.
- Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação.

VI – Metodologia de ensino

A aula será expositiva e dialogada, com análise de slides em projetor multimídia. Serão utilizados os seguintes recursos: projetor multimídia, apresentador sem fio/laser e quadro.

VII – Avaliação

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de prova individual escrita e apresentação de seminário.

VIII – Bibliografia sugerida

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, 1ª Ed. Atheneu: São Paulo. 2001.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2007.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos. v.1, Editora Artmed: Porto Alegre. 2005.

VASCONCELOS, M.A.S, MELO FILHO, A.B. Conservação de alimentos. Recife: EDUFRPE, 2010.

_____

Assinatura do Professor