



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina		SIGLA: FAMED
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 30 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional

Identificar os impactos das ações do setor de alimentos e escolhas alimentares na segurança alimentar e nutricional.

Conhecer e aplicar os diferentes processos relativos às tecnologias de alimentos.

Conhecer, identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.

Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, tabelas de composição de alimentos, métodos de preparação e aplica-los no contexto da prática em nutrição.

Utilizar os conhecimentos sobre higiene dos alimentos e do ambiente para ações de redução de riscos de doenças transmitidas por alimentos.

2. EMENTA

Introdução à tecnologia de alimentos. Princípios básicos da indústria de alimentos, matérias-primas e alterações nos alimentos. Métodos de conservação de produtos. Análise sensorial de alimentos. Tecnologia de produtos de origem vegetal. Tecnologia de produtos de origem animal. Aproveitamento de resíduos na indústria de alimentos.

3. PROGRAMA

Introdução à tecnologia de alimentos.

Alteração e conservação de alimentos.

Análise sensorial de alimentos.

Tecnologia de frutas e hortaliças.

Tecnologia de panificação.

Tecnologia de laticínios.

Tecnologia de produtos cárneos.

Tecnologia de bebidas.

Aproveitamento de resíduos na indústria de alimentos.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Tecnologia dos alimentos** : principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521466. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/>. Acesso em: 08 set. 2022.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos** : princípios e prática. São Paulo: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582715260. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/>. Acesso em: 08 set. 2022.

OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

GAVA, A. J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo : Nobel, 2008.

LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010.

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 1.

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:09, 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 **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:29, 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, informando o código verificador **3326727** e o código CRC **409862E4**.