



## Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.  
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620  
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia  
Site: [www.fat.edu.br](http://www.fat.edu.br) E-mail: fat@fat.edu.br  
CGC: 01.149.432/0001-21

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

|                      |                           |
|----------------------|---------------------------|
| <b>CURSO</b>         | <b>ANO LETIVO</b>         |
| NUTRIÇÃO             | 2015.2                    |
| <b>CÓDIGO</b>        | <b>DISCIPLINA</b>         |
| NUT022               | TECNOLOGIA DE ALIMENTOS   |
| <b>CARGA HORÁRIA</b> | <b>SEMESTRE DE OFERTA</b> |
| 54h                  | 3º                        |

### EMENTA

Introdução à tecnologia de alimentos. Industrialização de alimentos. Contaminação de alimentos. Alteração de alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia do processamento de: Frutas e hortaliças, cereais e raízes, carnes, pescado, leite e derivados. Embalagem de alimentos. Avaliação sensorial. Controle de qualidade.

### OBJETIVOS

- Conhecer os métodos de processamento, conservação, armazenamento e distribuição dos alimentos e sua aplicabilidade no contexto nutricional.
- Conhecer a importância da Tecnologia dos alimentos dentro da prática do profissional nutricionista;
- Conhecer as técnicas de fabricação no processamento de alimentos;
- Caracterizar os métodos utilizados para conservação dos alimentos, diferenciando-os

### PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as

áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Tecnologia dos Alimentos
- Métodos de Conservação de Alimentos
- Conservação de alimentos pelo uso do frio
- Conservação por refrigeração
- Conservação por congelamento
- Conservação de alimentos pelo uso do calor
- Branqueamento
- Pasteurização
- Conservação de alimentos pelo controle de umidade
- Embalagens
- Emprego dos Aditivos químicos na indústria alimentícia
- Desenvolvimento de produtos ( Fabricação de iogurte, compotas de frutas, produtos desidratados e embutidos)
- Técnica de branqueamento de vegetais
- Técnica de produtos minimamente processados
- Introdução a Análise Sensorial de Alimentos
- Introdução a Controle de Qualidade de Alimentos

### METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e/ou participativas  
Trabalhos em grupo

### AVALIAÇÃO

Serão aplicadas três avaliações escritas individuais e três trabalhos temáticos com pontuações idênticas, que deverão compor a média do semestre.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Varela, 2001.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**. 6ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- BOBBIO, F.O. **Manual de laboratório de química de alimentos** / Florinda Orsatti Bobbio, Paulo A. Bobbio. São Paulo : Varela , 2003. 135p

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ANDRADE, H. **Panificação básica**. Uberlândia: SENAI/ CETAL/ FAM. Núcleo de documentação e informação. 1998.
- BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.
- COELHO, D.T., ROCHA, J.A.A. **Práticas de processamento de produtos de origem animal**. Cadernos didáticos UFV n. 49. Viçosa: Editora UFV, 2000, 64p.
- GAVA, ALTAIR J. **Tecnologia de Alimentos Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2009.
- MORETTO, E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

### COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO