|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **COORDENADORIA DO CURSO DE**  **ENGENHARIA DE ALIMENTOS**  **PLANO DE ENSINO** | | | | | | |
| **Disciplina: Princípios de Conservação de Alimentos** | | | | | **Período: 6º** | | **Currículo: 2017** |
| **Docente (qualificação e situação funcional): Lanamar de Almeida Carlos** | | | | | **Unidade Acadêmica: Campus Sete Lagoas** | | |
| **Pré-requisito:** Química de Alimentos; Microbiologia de Alimentos | | | **Co-requisito: - não se aplica** | | | | |
| **C.H. Total: 72** ha | **C.H. Prática: 36** ha | **C. H. Teórica: 36** ha | **Grau**: Bacharelado | **Ano:** 2019 | | **Semestre:** 1 | |
| **EMENTA** | | | | | | | |
| Os seguintes tópicos deverão ser ministrados, sempre com as respectivas aplicações engenharia de alimentos: Fundamentos e importância da conservação dos alimentos. Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Redução da atividade de água. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Alterações de alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da má conservação dos alimentos. Controle de qualidade e legislação. Tecnologias avançadas em processamento de alimentos. | | | | | | | |
| **OBJETIVOS** | | | | | | | |
| Fornecer ao aluno conhecimento avançado teórico-prático sobre os princípios de conservação de alimentos aplicados aos principais processos industriais de transformação e conservação de alimentos. | | | | | | | |
| **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO** | | | | | | | |
| O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 36 aulas geminadas, totalizando 72 horas-aula no semestre letivo:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Aula** | **Data** | **ATIVIDADES / ASSUNTO** | | 1 | 21/02 | Apresentação do plano de ensino (ementa, sistema de avaliação, cronograma parcial e bibliografia). Integração aluno professor, aluno e disciplina. | | 2 | 21/02 | Introdução geral da disciplina. Importância da Conservação de Alimentos. Histórico da conservação de Alimentos | | 3 | 28/02 | Alterações de Alimentos | | 4 | 28/02 | Aula Prática 1- **Visita ao Laboratório de Conservação de Alimentos** | | 5 | 14/03 | Alterações de Alimentos (continuação) | | 6 | 14/03 | Conservação pelo uso do calor: Fundamentos, tipos. Branqueamento | | 7 | 21/03 | **Aula Prática 2** - Branqueamento de hortaliças destinadas ao congelamento | | 8 | 21/03 | **Aula Prática 3** – Teste de eficiência do branqueamento | | 9 | 28/03 | Conservação pelo emprego de calor: Pasteurização (conceitos, fundamentos, tipos- LTLT/ HTST, equipamentos utilizados, aplicação na indústria de alimentos). Testes que medem a eficiência da pasteurização | | 10 | 28/03 | Seminário: Tema 1 Conservação de Alimentos Métodos Inovadores e Conservação de Alimentos por outros Métodos  Seminário: Tema 2 - Conservação de Alimentos pelo uso da radiação | | 11 | 04/04 | Conservação pelo emprego de calor: Pasteurização (conceitos, fundamentos, tipos- LTLT/ HTST, equipamentos utilizados, aplicação na indústria de alimentos). Testes que medem a eficiência da pasteurização | | 12 | 04/04 | Estudo / discussão de artigo científico envolvendo conservação de alimentos pelo uso do calor. | | 13 | 11/04 | Esterilização: Conceito, Tipos, Equipamentos. Embalagens de produtos esterilizados. Cálculos das temperaturas de esterilização, D, F e Z. Penetração de calor, ponto frio, termorresistência de microrganismos.  Etapas/Fluxograma: Processamento asséptico do leite, apertização de vagens, esterilização de conservas ácidas tipo picles. | | 14 | 11/04 | Conservação de alimentos pelo emprego do frio. Conceitos. Refrigeração: aplicações, equipamentos, refrigerantes. Congelamento; fundamentos, tipos, aplicações, equipamentos, vantagens. Influência da aplicação de baixas temperaturas sobre os microrganismos e o tempo de armazenamento de produtos alimentícios. | | 15 | 18/04 | **Avaliação - Teórico-Prática** (35 PONTOS) | | 16 | 18/04 | **Aula Prática 4** – Aplicação de embalagem na conservação frutas e hortaliças | | 17 | 25/04 | Conservação de alimentos pelo emprego do frio. Conceitos. Refrigeração: aplicações, equipamentos, refrigerantes. Congelamento; fundamentos, tipos, aplicações, equipamentos, vantagens. Influência da aplicação de baixas temperaturas sobre os microrganismos e o tempo de armazenamento de produtos alimentícios. | | 18 | 25/04 | Seminário: Tema 3 - Embalagens para alimentos e Uso de gases  Seminário: Tema 4 - Produção de aguardente de cana | | 19 | 02/05 | Conservação de alimentos pela redução de atividade de água. Conceitos. Secagem natural, secagem artificial: fundamentos, tipos, aplicações, equipamentos, vantagens.  Etapas do processamento de leite em pó (spray dryer), etapas do processamento de frutas e hortaliças desidratadas (secadores de cabine). Liofilização de alimentos. Etapas do processamento de tomate seco. | | 20 | 02/05 | **Aula Prática 5** – Obtenção de suco de fruta em pó. Utilização do spray dryer e liofilizador | | 21 | 09/05 | **Aula Prática 6** Processamento de banana passa. Aplicação prática do fluxograma de desidratação de frutos. Componentes do desidratador tipo cabine. | | 22 | 09/05 | **Aula Prática 7 -** Processamento de banana passa. Aplicação prática do fluxograma de desidratação de frutos. Componentes do desidratador tipo cabine. | | 23 | 16/05 | Conservação de frutas pela adição de açúcar. Doces em massa, doces em calda, geleias, doces cristalizados, doces glaciados | | 24 | 16/05 | **Aula Prática 8** – Processamento de Geleia | | 25 | 23/05 | Conservação de Alimentos por acidificação. Adição de ácidos. Hortaliças picladas. Fluxograma do processamento de hortaliças acidificadas (picles)  Fermentação. Histórico, conceito, classificações, reações envolvidas nas fermentações alcoólica, acética e láctica. Produtos Fermentados. | | 26 | 23/05 | Seminário: Tema 5 Embalagens para alimentos e Uso de gases | | 27 | 30/05 | **Aula Prática 9** – Processamento de Iogurte | | 28 | 30/05 | **Aula Prática 10** – Processamento de Iogurte | | 29 | 06/06 | **Avaliação - teórico-prática** (35 PONTOS) | | 30 | 06/06 | **Aula Prática 11** – Processamento de bala de goma | | **31** | 12/06 | **Avaliação Substitutiva** (35 PONTOS) | | 32 | 19/06 | Atividade não presencial | | **33** | 27/06 | **Aula prática 12** - Visita Técnica a CEASA- Setor de beneficiamento de citrus, mercado do produtor, climatização de bananas e Banco de alimentos-PRODAL (aproveitamento de alimentos, processamento de polpas/ segurança Alimentar) / Palestrante **(à confirmar)** | | 34 | 27/06 | **Aula prática 13**- Visita Técnica a CEASA- Setor de beneficiamento de citrus, mercado do produtor, climatização de bananas e Banco de alimentos-PRODAL (aproveitamento de alimentos, processamento de polpas/ segurança Alimentar) / Palestrante **(à confirmar)** | | 35 | 04/07 | Revisão de notas/avaliações | | 36 | 04/07 | Encerramento da disciplina. Considerações finais/entrega dos resultados finais | | | | | | | | |
| **METODOLOGIA DE ENSINO** | | | | | | | |
| Aulas expositivas teóricas e práticas, dialogadas, em acordo com o conteúdo programado, com apresentação de Seminários e Visita Técnica / Palestrante (à confirmar). | | | | | | | |
| **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO** | | | | | | | |
| -Serão realizadas 02 (duas) avaliações uma teórico-prática com peso unitário de 35 (trinta e cinco) pontos. Adicionalmente, será requerido aos graduandos apresentação de 1 (um) seminário no valor total de 15 (quinze) pontos e a entrega de 5 (cinco) exercícios (relatórios, estudos dirigidos e resenhas de artigos científicos) no valor total de quinze pontos. Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. No final do semestre, haverá uma avaliação “substitutiva”, com valor de 35 (trinta e cinco) pontos, na qual será cobrado todo o conteúdo dado no período. O aluno poderá substituir UMA AVALIAÇÃO (trabalhos não serão substituídos), desde que tenha no mínimo 40% de aproveitamento em nota e não tenha sido reprovado por frequência na disciplina. | | | | | | | |
| **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** | | | | | | | |
| - GAVA, A. J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos-Princípios e Aplicações**. São Paulo: NOBEL, 2009. 511p.  - GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. Editora Nobel, 9ª Edição, 2008  - FELLOWS, P.J. **Processing Technology Principles and Practices**, VHC Publishers, 1996.  - ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**.v.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.  - HELDMAN, D.R.; HARTEL, R.W. **Principles of Food Processing**; Food Science Texts;  International Thomson Publishing; 1997. | | | | | | | |
| **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**  - BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998. 317 p.  - EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625 p.  - IBARZ, A.; BARBOSA-CANOVAS, G. V. **Unit Operations in Food Engineering**, Boca Raton: CRC Press, 2003. 865 p.  - CHEFTEL, .J. C.; CHEFTEL, H. **Introduccion a la bioQuímica y tecnologia de los alimentos.**Zaragoza: Acribia, c1976. 2v. ISBN 8420004448 : (Enc.)  - PEREDA, J. A. O., **Tecnologia de alimentos: Componentes dos alimentos e processos**, volume I, 1ª edição. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005, 294p. (ISBN 978-853-630-436-6)  - BARRETT, D. M.; SOMOGYI, L. P.; RAMASWAMY, H. S., **Processing Fruits: Science and Technology**, 2nd Edition, Boca Raton: CRC Press, 2005  - PEREDA, J. A. O.; RODRÍGUEZ, M. I. C.; ÁLVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G.; MINGUILLÓN, G. D. G. F.; PERALES, L.H.; CORTECERO M. D. S., **Tecnologia de Alimentos-Componentes dos alimentos e processos**. Traduzido por: Fátima Murad. Vol. 1: São Paulo: Artmed, 2007  2006. 602p | | | | | | | |
| … | | | | | | | |
| Profa. Lanamar de Almeida Carlos  Docente Responsável | | | Aprovado pelo Colegiado em / / .  Prof. Rui Carlos Castro Domingues  Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos | | | | |