



<b>CURSO: Bioquímica</b>	<b>Turno: Integral</b>
<b>Ano: 2022</b>	<b>Semestre: Segundo</b>
<b>Docente Responsável: Telma Porcina Vilas Boas Dias</b>	

<b>INFORMAÇÕES BÁSICAS</b>				
<b>Currículo</b> 2020	<b>Unidade curricular</b> Fundamentos de Tecnologia de Alimentos		<b>Departamento</b> CCO	
<b>Período</b> -	<b>Carga Horária</b>			<b>Código SIGAA</b> BQ00005
	<b>Teórica</b> 36 h/a	<b>Prática</b> -	<b>Total</b> 36 h/a	
<b>Tipo</b> Optativa	<b>Habilitação / Modalidade</b> Bacharelado		<b>Pré-requisito</b> Bioquímica de Carboidratos; Bioquímica de Lipídeos; Bioquímica de Proteínas	<b>Co-requisito</b> -

<b>EMENTA</b>
Introdução ao estudo da tecnologia de alimentos, princípios e métodos de conservação, alterações decorrentes de processamentos de matérias-primas animais e vegetais (frutas e hortaliças, leite e derivados, carnes, cereais, raízes e oleaginosas).
<b>OBJETIVOS</b>
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. Conhecer as técnicas de fabricação no processamento de alimentos. Caracterizar os métodos utilizados para conservação dos alimentos, diferenciando-os.



### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Conceitos básicos de tecnologia de alimentos
2. Constituintes dos alimentos e suas funções
3. Enzimas: classificação e importância industrial
4. Operações utilizadas na tecnologia de alimentos
5. Alterações químicas, físicas e biológicas nos alimentos
6. Princípios e métodos de conservação de alimentos.
7. Embalagem para alimentos
8. Controle de qualidade

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas dialogadas (com apoio de recursos audiovisuais), videoaulas, e aulas de exercícios;
- O portal didático será utilizado para disponibilização de material, para realização de atividades de estudo dirigido, atividades em grupo, atividades avaliativas, entre outras.
- Todo o material necessário para o acompanhamento da disciplina será disponibilizado pelo professor via portal didático.
- Conforme necessidade, devido às possíveis restrições de frequência ao Campus Centro-Oeste D. Lindu em consequência da pandemia dada pelo vírus Sars-Cov-2, as atividades podem ser adaptadas.

### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

- A avaliação será realizada de forma contínua por meio de atividades avaliativas, que poderão ser individuais ou em grupo, conforme o cronograma (a ser disponibilizado no primeiro dia aula), e enviados através da plataforma Moodle ou



por outro meio a ser definido pelo professor.

- A nota final será calculada de acordo com a média das atividades realizadas ao longo do semestre letivo (cada atividade valerá 10 pontos), onde N é o número de atividades realizadas ao longo do semestre, sendo realizadas no mínimo 3 atividades:

$$NF_1 = \frac{(A1 + A2 + \dots + AN)}{N}$$

- No final do semestre será aplicada uma atividade substitutiva (para os alunos que ficaram com média acima de 5,5 e que não atingiram média 6,0, e que não estejam reprovando por falta) prevista para a última semana de aula conforme o cronograma, que compreenderá todo o conteúdo do semestre e valerá 10 pontos. Para os alunos que realizarem a atividade substitutiva a nota final será calculada da seguinte forma:

$$NF_2 = \frac{NF_1 + AS}{2}$$

Obs. 01: As atividades avaliativas podem sofrer alteração de formato e data.

Obs. 02: O aluno que por algum motivo perder a atividade avaliativa, terá direito a solicitar a segunda chamada por requerimento na coordenação do curso.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1) Pimentel, C.V.M.B.; Elias, M.F.; Philippi, S.T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. São Paulo Manole 2019, recurso online. Disponível em: Minha Biblioteca UFSJ. Acesso em: 02 junho 2022.
- 2) MCWILLIAMS, M.. **Alimentos um guia completo para profissionais**. 10. São Paulo Manole 2016, recurso online. Disponível em: Minha Biblioteca UFSJ. Acesso em: 02 junho 2022.
- 3) Campbell-Platt, G.. **Ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2015, recurso online. Disponível em: Minha Biblioteca UFSJ. Acesso em: 02 junho



Universidade Federal  
de São João del-Rei

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ

INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U. DE 22/04/2002

PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO – PROEN

2022.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1) CECCHI, H.M.. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: Ed. da Unicamp, 206 p., 2003.
- 2) FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 182 p., 2008.
- 3) ORDÓÑEZ PEREDA, J.A.; et al. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005.
- 4) EVANGELISTA, J.. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed., 652p., São Paulo: Atheneu, 2008.
- 5) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2.ed., 602p., Porto Alegre: Artmed, 2008.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI  
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO,  
ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

---

*Emitido em 29/07/2022*

**PLANO DE ENSINO Nº 1396/2022 - COBIQ (12.38)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 29/07/2022 10:03 )*

**TELMA PORCINA VILAS BOAS DIAS**

*COORDENADOR DE CURSO - TITULAR*

*COBIQ (12.38)*

*Matrícula: 2045083*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **1396**, ano: **2022**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **29/07/2022** e o código de verificação: **fc9fee3af**