UFMG
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS/ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DE GRADUAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
Av. Alfredo Balena, 190 – Sala 201 – Bairro Santa Efigênia
CEP 30130-100 - Belo Horizonte - MG - Brasil
Tel.: (031)3409-8035 - E-mail: nutricao@enf.ufmg.br

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Tópicos em Nutrição III: Prática de Processamento de Alimentos
CÓDIGO: EFM045
DEPARTAMENTO: Departamento de Alimentos

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
45	00	03

VERSÃO CURRICULAR: 2016/1	PERÍODO:

CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA: ( ) Obrigatória (X) Optativa

PRÉ-REQUISITOS
Nenhum

EMENTA
Processamento de leite e derivados e de alimentos de origem vegetal

OBJETIVO GERAL
Fornecer aos alunos conhecimentos sobre o processamento de alimentos derivados de leite, frutas, legumes e hortaliças

OBJETIVOS ESPECÍFICOS
.Realizar atividades práticas de processamento de alimentos derivados de leite, frutas, legumes e hortaliças.
.Fornecer noções de aplicações dos métodos convencionais de processamento de alimentos.
.Permitir a aplicação prática dos conceitos de Processamento de Alimentos

METODOLOGIA
Exposição de assuntos e realização das aulas práticas referentes ao conteúdo programático

AVALIAÇÃO
Avaliações teóricos–práticas e elaboração de Portfólio durante o semestre com datas definidas e acordadas sobre o conteúdo programático

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1-Normas de segurança dos laboratórios- apresentação das normas de segurança do laboratório do Setor de Operações, Processos e Tecnologia
2-Formação do coagulo e Determinação da força do coalho- Aspectos físico-químicos da formação e

desidratação do coagulo e determinação da atividade e efeito do coalho.
3-Processamento de queijo minas frescal. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
4-Processamento de doce de leite. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos , processamento, armazenamento e estabilidade
5-Processamento de iogurte. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade.
6-Processamento de geleia Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade.
7-Processamento de fruta ao xarope. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos processamento, armazenamento e estabilidade.
8-Processamento de doce de frutas. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos processamento, armazenamento e estabilidade.
9-Processamento de vegetais desidratados. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos processamento, armazenamento e estabilidade. Curva de desidratação
10-Processamento de néctar de frutas. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos processamento, armazenamento e estabilidade.
11-Processamento de picles. Definição, legislação, matéria-prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Maricê Nogueira de. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1998. xviii, 317p. (Ciencia, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição; n.3) ISBN 8573790482

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p. ISBN 857379075x (enc.). MADRID VICENTE, Antonio; CENZANO, I; VICENTE, J.M **Manual de industrias dos alimentos.** Sao Paulo: Varela, 1996. 599p. ISBN 8585519207 ([Broch.])

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, Julio M. A. **Quimica de alimentos:** teoria e pratica. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2004. 478 p. ISBN 8572690441 : (Broch.)

BORZANI, Walter.; AQUARONE, Eugênio.; SCHMIDELL, Willibaldo.; LIMA, Urgel de Almeida. **Biotecnologia industrial.** São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 4 v. ISBN 8521202784 (v.1).