

Caracterização das Disciplinas Lato Sensu em Tecnologia e Qualidade na Produção de Alimentos

Nome da Disciplina: Química e Bioquímica de Alimentos

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Características químicas e bioquímicas dos constituintes dos alimentos (nutrientes e não-nutrientes), assim como as principais interações e alterações durante o armazenamento e processamento (reações de escurecimento, oxidação, degradação, desnaturação etc.).

Nome da Disciplina: Legislação brasileira para área de alimentos

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Organização e atribuições dos órgãos de normatização para a área de alimentos no Brasil (ANVISA/Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), apresentar e discutir as atribuições e organização do Codex Alimentarius, discutir as normas e recomendações físicas das indústrias de alimentos, assim como das unidades de alimentação e nutrição (layout, edificações, características da área externa, normas de segurança). Discutir os principais componentes dos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ), assim como a legislação de rotulagem nutricional.

Nome da Disciplina: Componentes funcionais em formulações e matérias-primas alimentares

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Principais componentes bioativos encontrados em alimentos de origem vegetal e animal, as técnicas de conservação e adição dos mesmos em formulações alimentícias, assim como os efeitos sofridos durante as etapas do processamento.

Nome da Disciplina: Análises de alimentos e matérias-primas alimentares para o controle da qualidade

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Principais técnicas de análises especificadas pela legislação da área de alimentos para determinação dos padrões de identidade e qualidade (PIQ) e detecção de fraudes em grupos de alimentos.

Nome da Disciplina: Higiene e qualidade de alimentos

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Características morfológicas, fisiológicas, crescimento e funcionais dos

principais micro-organismos contaminantes ou naturalmente presentes na cadeia de produção de alimentos, assim como possíveis aplicações tecnológicas. O princípio ativo e atuação dos principais sanitizantes químicos recomendados pela ANVISA, assim como métodos físicos utilizados na produção de alimentos e refeições.

Nome da Disciplina: Análise sensorial aplicada à qualidade de alimentos e bebidas

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Principais métodos de análise sensorial aplicados em bebidas e alimentos, seus princípios, fundamentos e execução.

Nome da Disciplina: Metodologia de pesquisa científica e base para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Elaboração e organização de um trabalho científico na área de alimentos, as normatizações para a escrita e publicação de trabalhos científicos propostos pela ABNT. Apresentar e direcionar os estudantes, algumas revistas científicas da área, assim como os respectivos guias para autores, a fim de facilitar a condução e elaboração do TCC.

Nome da Disciplina: Controle de agentes tóxicos e antinutricionais na produção de alimentos

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Componentes toxicológicos naturalmente existentes ou formados durante o processo de produção de bebidas e alimentos, as legislações determinantes dos limites máximos de ingestão e as principais técnicas com possibilidade de aplicação na produção de alimentos e refeições.

Nome da Disciplina: Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Técnicas de conservação, processamento, embalagem e armazenamento empregados para a produção de produtos alimentícios de origem vegetal e animal.

Assinatura:

Nome da Disciplina: Gestão da qualidade na produção de alimentos, bebidas e refeições

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Principais mecanismos de gestão da qualidade na produção de bebidas, alimentos e refeições (5S, Boas Práticas de Fabricação, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Procedimentos Operacionais Padronizados (produção e higienização), ISO 14.000; 22.000:2006, ABNT NBR 15635).

Nome da Disciplina: Tecnologia enzimática na produção de alimentos

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Aplicação de enzimas como aditivos ou coadjuvantes de produção de alimentos. Modificações enzimáticas e inovação em tecnologia de alimentos. Aplicação de enzimas imobilizadas.

Nome da Disciplina: Elaboração de novos produtos alimentícios

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 30

Ementa: Elaboração de novos produtos ou formulações alimentícias: delineamento e estudo das etapas necessárias para o atendimento da qualidade, visando a obtenção de vantagens nutricionais, sensoriais, tecnológicas, de custo e sustentabilidade ambiental.
