



Curso de Especialização em Tecnologia e Qualidade na Produção de Alimentos
Segunda Turma (2021/02)

Mapa de Disciplinas

1) Nome da Disciplina: **Química e Bioquímica de Alimentos**

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

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.).

Professor Responsável: Bruno Martins Dala Paula Titulação: doutor

2) Nome da Disciplina: **Legislação brasileira para área de alimentos**

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

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.

Professor Responsável: Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo e Gislene Regina Fernandes / Titulação: doutoras

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

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

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

Professor Responsável: Letícia Tamie Paiva Yamada

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

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

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.

Professor Responsável: Olga Luisa Tavano Titulação: doutora

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

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

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.

Professor Responsável: Eric Batista Ferreira / Flávia Della Lucia / Titulação: doutores

6) Nome da Disciplina: **Higiene e gestão da qualidade na produção de alimentos**

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

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. Principais mecanismos de gestão da qualidade na produção de bebidas, alimentos e refeições.

Professor Responsável: Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo e Gislene Regina Fernandes / Titulação: doutoras

7) Nome da Disciplina: **Tecnologia da produção de cerveja artesanal**

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

Ementa: Introdução à história da cerveja. Fundamentos da produção cervejeira, com foco nos princípios básicos e científicos: preparação (equipamentos, sanitização, cozinha cervejeira, insumos); fase quente (mosturação, lavagem, fervura, lupulagem, whirlpool); fase fria (resfriamento, oxigenação, fermentação, maturação, pasteurização, gaseificação, engarrafamento). Princípios de controle de qualidade em cervejas (contaminantes, erros de produção). Estilos de cervejas e princípios de análises sensoriais em cervejas.

Professor Responsável: Gabriel Gerber Hornink / Titulação: doutor

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

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

Ementa: Componentes toxicológicos naturalmente existentes, formados ou como contaminantes 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.

Professor Responsável: Flávia Beatriz Custódio (UFMG) / Titulação: doutora

9) Nome da Disciplina: **Tecnologia de alimentos**

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

Ementa: Técnicas de conservação, processamento, embalagem e armazenamento empregados para a produção de produtos alimentícios de origem vegetal e animal. Aplicação de enzimas como aditivos ou coadjuvantes de produção de alimentos. Modificações enzimáticas e inovação em tecnologia de alimentos.

Professor Responsável: Bruno Martins Dala Paula / Olga Luisa Tavano / Titulação: doutores

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

Natureza da disciplina: obrigatória

Carga horária: 36

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

Professor Responsável: Flávia Della Lucia / Eric Batista Ferreira / Titulação: doutores

Assinatura:
