



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA: Princípios de Conservação de Alimentos	CÓDIGO: CAL012
--	--------------------------

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
1. Introdução a Conservação de alimentos 1.1 Histórico da conservação de alimentos 1.2 Importância da conservação de alimentos 1.3 Objetivos do processamento de alimentos 1.4 Principais funções dos alimentos	4
2. Principais Alterações nos alimentos 2.1 Conceitos básicos utilizados na conservação de alimentos 2.2 Alterações físicas 2.3 Alterações químicas enzimáticas 2.4 Alterações químicas não enzimáticas 2.5 Alterações biológicas - microbiológicas 2.6 Alterações biológicas microbiológicas 2.7 Fatores que afetam o crescimento de microrganismos 2.8 Principais métodos de conservação de Alimentos	4
3. Conservação de alimentos pelo Calor 3.1 Objetivos da conservação de alimentos pelo calor 3.2 Fatores que podem influenciar a resistência dos microrganismos ao calor 3.3 Temperatura e Tempo de aquecimento. 3.4 Conceitos básicos de D, F e Z 3.5 Pasteurização 3.6 Tindalização 3.7 Esterilização	6
4. Conservação de alimentos pelo frio 4.1 Introdução a conservação de alimentos pelo frio 4.2 Mecanismo básico de produção de frio. 4.3 Conservação pela Refrigeração e métodos de resfriamento. 4.4 Fatores considerados no armazenamento de alimentos refrigerados 4.5 Congelamento rápido e lento 4.6 Possíveis danos provocados pelos cristais de gelo 4.7 Influência do congelamento sobre os alimentos 4.8 Métodos de congelamento.	6

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.


PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

<p>5. Desidratação de alimentos</p> <p>5.1 Conceitos básicos sobre desidratação de alimentos</p> <p>5.2 Ação da desidratação na conservação de alimentos</p> <p>5.3 Métodos de desidratação</p> <p>5.4 Alterações causadas pela desidratação</p> <p>5.5 Equipamentos utilizados na desidratação</p>	4
<p>6. Conservação de alimentos pela adição de sal e defumação</p> <p>6.1 Ação da adição de sal na conservação de alimentos.</p> <p>6.2 Métodos de aplicação de sal em alimentos</p> <p>6.3 Processamento de alimentos salgados</p> <p>6.4 Ação da defumação na conservação de alimentos</p> <p>6.5. Tipos de defumação.</p>	4
<p>7. Conservação de alimentos pela radiação</p> <p>7.1. Conceito de irradiação de alimentos</p> <p>7.2. Ação da irradiação sobre os microrganismos</p> <p>7.3. Processos de irradiação de alimentos.</p> <p>7.4. Vantagens e desvantagens da irradiação de alimentos</p>	4
<p>8. Conservação de alimentos pela fermentação</p> <p>8.1 Conceito de Fermentação</p> <p>8.2 Ação da fermentação na conservação de alimentos</p> <p>8.3 Fermentação láctica, acética e alcoólica.</p>	4
<p>9. Uso de Aditivos alimentares</p> <p>9.1 Definição de aditivos</p> <p>9.2 Aplicação de aditivos</p> <p>9.3 Classificação dos aditivos</p> <p>9.4 Principais conservantes e antioxidantes utilizados na indústria de alimentos.</p>	4

AULAS PRÁTICAS

Nº DE HORAS-AULA:

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:
 _____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
 ATA N.º ____ / ____ .
APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:
 _____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
 ATA N.º ____ / ____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

Princípios de Conservação de Alimentos

CÓDIGO:

CAL 012

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVRO(S) TEXTO(S)

GAVA, J. A. Princípios de tecnologia de Alimentos. Editora Nobel. 2002 284p.

OUTRAS REFERÊNCIAS

EVANGELISTA, F. Tecnologia de alimentos. Editora Atheneu. 1989. 652p.

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
ATA N.º ____ / ____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
ATA N.º ____ / ____ .