



Docente: FÁTIMA LUSCHER ALBINATI

Univ. Est. de Feira de Santana

Sem.: 20161

Campus: UEFS

Curso: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Código	Componente Curricular	Créditos	Horas
TEC321	MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS	0	60

**PRÉ-REQUISITOS**

Curso	Currículo	Componente Curricular
-------	-----------	-----------------------

**PRÉ-REQUISITO PARA**

Curso	Currículo	Componente Curricular
-------	-----------	-----------------------

ENGENHARIA DE ALIMENTOS		TEC. DE CARNES E DERIVADOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		TEC. DE CEREAIS, RAÍZES E TUBÉRCULOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		TEC. DE FRUTAS E HORTALIÇAS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		TEC. DE LEITES E DERIVADOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		TECNOLOGIA DE LEGUMINOSAS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		TECNOLOGIA DE ÓLEOS e GORDURAS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		TECNOLOGIA DE PESCADOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TEC. DE CARNES E DERIVADOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TEC. DE CEREAIS, RAÍZES E TUBÉRCULOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TEC. DE FRUTAS E HORTALIÇAS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TEC. DE LEITES E DERIVADOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TECNOLOGIA DE LEGUMINOSAS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TECNOLOGIA DE ÓLEOS e GORDURAS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TECNOLOGIA DE PESCADOS

**Conteúdo Programático****Referências Básicas**

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. DE, Fundamentos de tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. p.317. v.3.&#x0D;  
BRITO, J. R. F. ; DIAS, J. C. A qualidade do leite. Juiz de Fora: EMBRAPA/ São Paulo: TORTUGA, 1998. 98 p.&#x0D;  
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B., Pós colheita de hortaliças e frutas: fisiologia manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 320p.&#x0D;  
EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Melhoria da qualidade e segurança de frutas e verduras frescas: curso para multiplicadores. Petrolina: Embrapa Semi-árido. 2001. 189 p.&#x0D;  
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 652p.&#x0D;  
GALLO, D. et al. Manual de entomologia agrícola. São Paulo: Agronômico Ceres, 1978. 531 p.&#x0D;  
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1998. 284 p.&#x0D;  
GIL, J. I. Manual de inspeção sanitária de carnes: geral. 2. Ed. Lisboa? Fundação Calouste Gulbenkian, 2000. 454 p.&#x0D;  
KIMATI, H. ET AL. Manual de fitopatologia: doenças das plantas cultivadas. 3. Ed. São Paulo: Agronômica Ceres, 1997. V.2.&#x0D;  
PUZZI, D.; NAVARRO, A. Abastecimento e armazenamento de grão. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. 996 p.&#x0D;  
SCALE, J. Cereales. España: Acribia, 1981. 93 p.&#x0D;  
WILLS, R. H. H. et al. Fisiología y manipulación de frutas y hortalizas post-recolección. Zaragoza: Acribia, 1999.&#x0D;  
YAGUE FUENTES, J. L. Botánica agrícola. 3. ed. Madrid\Ediciones Mundi-Prensa, 1992.&#x0D;  
TSCHUSCHNER, HORST-DIETER Fundamentos de tecnología de los alimentos. Zaragoza. España: Acribia, 2001. 746 p.&#x0D;

**Aprovado pelo Colegiado**

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Docente \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Coordenador(a): \_\_\_\_\_



Metodologia

Vigência do plano

20161

Referências Complementares

Período na grade curricular

06

Objetivo

Ementa

Nomenclatura e importância das matérias primas alimentícias. Matérias primas de origem vegetal e animal: Características e padrões de qualidade. Percibilidade. Acondicionamento, transporte e armazenamento.

Avaliação

**Aprovado pelo Colegiado**

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Docente \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Coordenador(a): \_\_\_\_\_