



Docente: Taís Silva de Oliveira Brandão

Univ. Est. de Feira de Santana

Sem.: 20161

Campus: UEFS

Curso: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Código	Componente Curricular	Créditos	Horas
TEC322	PROCESSAMENTO IND. DE ALIMENTOS	0	60

**PRÉ-REQUISITOS**

Curso	Currículo	Componente Curricular
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		QUÍMICA DE ALIMENTOS I
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		QUÍMICA DE ALIMENTOS II
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	QUÍMICA DE ALIMENTOS I
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	QUÍMICA DE ALIMENTOS II

**PRÉ-REQUISITO PARA**

Curso	Currículo	Componente Curricular
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		ACOND. E EMBALAGEM DE ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		DESEN. DE NOVOS PROD. E MARKETING
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		INST. E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS
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 BEBIDAS FERMENTADAS
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		TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	ACOND. E EMBALAGEM DE ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	DESEN. DE NOVOS PROD. E MARKETING
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	INST. E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
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 BEBIDAS FERMENTADAS
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
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TERMODINÂMICA DE SOLUÇÕES NA ENGENHARIA DE ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS

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

Docente \_\_\_\_\_

**Aprovado pelo Colegiado**

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

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



Metodologia

Referências Básicas

Alimentos processados. Canners - EUA. (Periódico corrente desde 1996).&#x0D;  
BARTHOLOMAI, A. Fábrica de alimentos: processos, equipamentos, custos. Zaragoza: Acribia, 1991.&#x0D;  
BRENNAN, J. G.; BUTTERS, J. R.; OWELL, N. D. & LILLY, A. E. V. Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1980.&#x0D;  
CHARM, S. E. The fundamentals of food engineering. 2. ed. Westport. Conn., The AVI Publishing Company Inc., 1971. 629 p. &#x0D;  
CHEFTEL, J. C. Introdução a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1992.&#x0D;  
COELHO, D. T. Práticas de processamento de produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 1981.&#x0D;  
EARLE, R. L. Ingeniería de los alimentos; las operaciones básicas del procesado de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1988.&#x0D;  
EVANGELISTA, J. Tecnología de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1994.&#x0D;  
FELLOWS, P. Tecnología del processamento de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1994.&#x0D;  
FERREIRA, C. L. F. Tecnología de produtos lácteos fermentados. Viçosa: UFV, 1981.&#x0D;  
GAVA, A. J. Princípio de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1985.&#x0D;  
GLICKSMAN, M. Food hydrocolloids. V. 6, 7 e 8. Boca Raton, CRC Press, 1982.&#x0D;  
GONÇALVES, J. R. et alii. Princípios de esterilização de alimentos. Manual técnico nº 10. Campinas: ITAL, 1991.&#x0D;  
HELDMAN, D. R. Food process engineering. Van Nostrand Reinhold.&#x0D;  
HOSENEY, R. C. Principios de ciencia y tecnología de los cereales. Zaragoza: Acribia, 1991.&#x0D;  
LE MAGUER, M. & JELEM, P. Food engineering and process applications. V. 1 e 2. Elsevier Applied Science Publishers&#x0D;  
LONCIN, M. & MERSON, R. L. Food engineering. New York, Academic Press, 1979.&#x0D;  
MADRID, A.; CENZANO, L. & VICENTE, J. M. Manual de indústria dos alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1996.&#x0D;  
MAFART, Pierre. Ingeniería industrial: alimentos, procesos físicos de conservación. Zaragoza: Acribia, 1994.&#x0D;  
Periódicos: Food Technology&#x0D;  
PFLUG, I. J. Microbiology and engineering of sterilization processes. 17. ed. Minneapolis: Environmental Sterilization Laboratory, 1990. &#x0D;  
ROSSI, S. J. & ROA, G. Secagem e armazenagem de produtos agropecuários com uso de energia solar e ar natural. São Paulo, Secretaria de Indústria, Comércio e Tecnologia, Academia de Ciências do Estado de São Paulo, 1980.&#x0D;  
SILVEIRA, D. & ÁVILA, E. Processos industriais. Universidade Federal do Paraná - Setor de Tecnologia. Departamento de Engenharia Química.&#x0D;  
SHREVE, R. N. Indústrias de processos químicos. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.&#x0D;  
SPICER, A. Advances in preconcentration and dehydration of foods. Applied Science.&#x0D;  
TOLEDO, R. T. Fundamentals of food process engineering. Van Nostrand Reinhold Co.&#x0D;  
TRAVAGLINI, D. A. Curso de alimentos desidratados. Campinas: ITAL, 1979. V.2. &#x0D;  
VICENTE, A. M.; CENZANO, I. & VICENTE, J. M. Manual de indústria dos alimentos. São Paulo: Varela, 1996. 599 p.&#x0D;  
WATSON, E. L. & HARPER, J. C. Elements of food engineering. AVI Book, published by Van Nostrand Reinhold Co.&#x0D;

Vigência do plano

20161

Referências Complementares

Conteúdo Programático

Período na grade curricular

07

**Aprovado pelo Colegiado**

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

Docente \_\_\_\_\_

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

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



Ementa

Operações básicas do processamento de alimentos. Preservação dos alimentos por: redução do teor de H<sub>2</sub>O (inclusive desidratação, secagem e redução parcial do teor de H<sub>2</sub>O), abaixamento de temperatura (resfriamento e congelamento), tratamento térmico, abaixamento de pH, fracionamento relativo, separação através de membranas e métodos não convencionais. Emulsificação.

Objetivo

Avaliação

Data ____/____/____ Docente _____	<b>Aprovado pelo Colegiado</b> Data: ____/____/____ Coordenador(a): _____
--------------------------------------	---