



Código: BiSuALM.109

Disciplina: Introdução à Engenharia de Alimentos

Pré-requisito(s): -

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 33.2	Prática: 0	Total: 33.2

Ementa:

Aspectos nutritivos e composição química dos alimentos; Alterações físicas, químicas e microbiológicas de alimentos; Aplicações das ciências básicas e tecnológicas dos alimentos na Engenharia de Alimentos; Profissão Engenheiro de Alimentos: perfil, histórico, áreas de atuação e atividades exercidas; Estrutura curricular do curso: núcleo básico, profissionalizante e específico.

Objetivo Geral:

Introduzir o aluno aos conceitos básicos e à concepção do curso de Engenharia de Alimentos.

Objetivo Específico:

Aprender os conceitos básicos relacionados ao estudo dos alimentos. Conhecer a composição química dos alimentos bem como as principais alterações dos mesmos. Compreender o caráter multidisciplinar da profissão Engenheiro de Alimentos que abrange áreas de ciências básicas e tecnológicas necessárias ao domínio da industrialização, conservação e comercialização de alimentos.

Bibliografia Básica:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2001. 652 p. Número de referência: 664 E92t (BC)

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos: métodos de**



conservação de alimentos. 7. ed. São Paulo: Nobel, 2002. 284 p. Número de referência: 664 G279m (BC)

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. v.1. 294 p. Número de referência: 664 P434t v.1 (BC)

Bibliografia Complementar:

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003. 238 p. Número de referência: 641 B663i

CAMARGO, R. **Tecnologia dos produtos agropecuários**: alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 298 p. Número de referência: 664 C172t (BC)

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2 ed. Editora Artmed, 2006. Número de referência: 664 F322t (BI)

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p. Número de referência: 664 O29f

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. v.2. 279 p. Número de referência: 664 P434t v.2
