



UNIPAC – UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS
JUIZ DE FORA – *CAMPUS II*
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
Av. Juiz de Fora, 1100, Granjas Bethânia – JUIZ DE FORA/MG
Telefax: (32) 2102-2103

PLANOS DE ESTUDOS INDEPENDENTES

Curso: NUTRIÇÃO

Disciplina: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Professor responsável: JULIANA RIBEIRO LUCCI

1) - CONTEÚDO:

- 1.1 Introdução à ciência e tecnologia de alimentos;
- 1.2 O agronegócio e a tecnologia de alimentos;
- 1.3 Química, nutrição e tecnologia dos alimentos
- 1.4 Princípios gerais da conservação e estabilidade dos alimentos
- 1.5 Ingredientes para a indústria de alimentos
- 1.6 Processamento e conservação dos alimentos pelo calor: pasteurização, ultrapasteurização e esterilização
- 1.7 Processamento e conservação dos alimentos pela desidratação: concentração e secagem
- 1.8 Processamento e conservação de alimentos por fermentação
- 1.9 Processamento e conservação de alimentos pelo uso do açúcar;
- 1.10 Processamento e conservação dos alimentos pelo frio: refrigeração e congelamento
- 1.11 Conservação dos alimentos pelo controle de umidade
- 1.12 Tecnologia de frutas e hortaliças
- 1.13 Embalagens para alimentos e envase asséptico
- 1.14 Procedimentos de limpeza e sanitização em indústrias de alimentos
- 1.15 Armazenamento de alimentos
- 1.16 Artigos para leitura extraclasse e avaliações

2) – ATIVIDADES

Teóricas: Estudo nos livros textos da disciplina;

Artigos científicos;

Questões discursivas.

Prática: Elaboração de Hambúrguer, Nuggets e Frutas Cristalizadas.



UNIPAC – UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS
JUIZ DE FORA – *CAMPUS II*
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
Av. Juiz de Fora, 1100, Granjas Bethânia – JUIZ DE FORA/MG
Telefax: (32) 2102-2103

3) – PROVAS

Teóricas:

- 1ª Prova parcial de aproveitamento = 30 (trinta) pontos
(15/09/2017) - (matéria até “Princípios e métodos gerais da conservação de alimentos”);
- 2ª Prova parcial de aproveitamento = 30 (trinta) pontos
(27/10/2017)- (matéria: até “Processamento e conservação dos alimentos pela desidratação, concentração e secagem”);
- 3ª Prova parcial de aproveitamento = 20 (vinte) pontos
(01/12/2017) - (matéria: até “Processo e conservação dos alimentos pelo uso açúcar e sal”);

Prova substitutiva (15/12/2017) - (matéria completa de todo o semestre);

Exame Especial = 100 (cem) pontos (19/12/2017) (matéria completa de todo o semestre).

ATENÇÃO: As datas das provas poderão sofrer alterações. Por favor, mantenha-se informado com o professor da disciplina ou com os colegas regulares do 3º e 4º período de Nutrição.

Juiz de Fora, 01 de agosto de 2017.

Alessandra Christine Antunes
Coordenadora do Curso de Nutrição
