

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- Desenvolver e aprimorar a capacidade de compreensão dos principais métodos de conservação de alimentos, que proporcionam maior vida útil aos mesmos.
- Familiarizar o aluno com problemas complexos da escolha de processamentos tecnológicos de diversos grupos de alimentos de origem vegetal e animal, desenvolvendo a crítica na avaliação desses processos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 01) Conceitos básicos de nutrição;
- 02) Biodisponibilidade de nutrientes;
- 03) Interação entre nutrientes;
- 04) Recomendações;
- 05) Princípios de pirâmide de alimentos;
- 06) Avaliação do estado nutricional;
- 07) Nutrição em situações especiais: crescimento e atividade física;
- 08) Deficiências nutricionais: diagnóstico, políticas e estratégias de combate;
- 09) Suplementação e fortificação de alimentos;
- 10) Nutrição enteral e parenteral;
- 11) Nutrição experimental: ensaios biológicos;
- 12) Orientação nutricional;
- 13) Interação Fármacos x Alimentos;
- 14) Alimentos Funcionais.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas; Aula prática; Estudo dirigido.
- Recursos Audiovisuais: Quadro-negro; Retroprojeto; Data-show; Filmes.

AVALIAÇÃO

Avaliação Teórica

- Avaliações convencionais;
- Avaliações das atividades didáticas aplicadas.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

Básica

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. V. 3, São Paulo, Atheneu, 1998.



EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo, Atheneu, 1996.

Secundária

CHEFTEL, J. C., CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. v. 1 e 2, Zaragoza, Acribia, 1996.

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. Zaragoza, Acribia, 1996.

