

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS
Código: CIAL.001
Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 20h Carga Horária Prática: 0h
Créditos: 01
EMENTA
Conceitos Básicos de Higiene e Requisitos de Higiene na Indústria de Alimentos. Doenças Veiculadas por Alimentos: prevenção e epidemiologia. Boas Práticas de Fabricação. Limpeza e Sanitização de Alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano nos alimentos. Indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.
ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos : avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos : qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008. 986.
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 652 p. (Série Enfermagem Nutrição).

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS
Código: CIAL.002
Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 20h Carga Horária Prática: 0h
Créditos: 01
EMENTA
Água e alimentos. Carboidratos. Proteínas. Lipídios.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos (vol. 1): componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, Artmed, 2005. 294 p.
ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos (vol. 2): alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280 p.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL E RESPONSABILIDADE SOCIAL

Código: CIAL.003		
Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 20h	Carga Horária Prática: 0h
Créditos: 01		
EMENTA		
<p>A disciplina consiste em proporcionar ao profissional em formação que este compreenda a relação existente entre a questão ambiental e a área de alimentos, com vistas à identificação dos aspectos e impactos ambientais proporcionados por esta atividade; além do entendimento sobre a implementação de estratégias para minorar as ações que causam impactos negativos, a exemplo do desperdício de alimentos e o consumo dos recursos naturais. Tal compreensão proporcionará empiricamente a adequação dos negócios alimentícios aos novos valores do mercado mundial, passando de uma mera atitude reativa para uma atitude criativa e responsável, ou seja, proativa, tendo em vista atender aos anseios dos clientes e às imposições legais.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>VILELA JUNIOR, A.; DEMAJOROVIC, J. Modelos e ferramentas de gestão ambiental: desafios e perspectivas para as organizações. 3. ed. São Paulo, SP: Senac SP, 2013. 440 p.</p> <p>DIAS, Genebaldo Freire. Educação e gestão ambiental. São Paulo, SP: Gaia, 2006. 118 p.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2011. 220 p.</p> <p>TAKESHY, Tachizawa. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2011. 450 p.</p> <p>PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. A globalização da natureza e a natureza da globalização. 3. ed. [S.l.: s.n.]. 625 p.</p>		

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código: CIAL.004		
Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 10h	Carga Horária Prática: 10h
Créditos: 01		
EMENTA		
<p>1. A necessidade do pensamento filosófico e das teorias sociológicas clássicas para a investigação, explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos; 2. A pesquisa em Ciência de Alimentos (tipos, técnicas e fontes); 3. Métodos, técnicas de pesquisa e instrumentos de investigação: definições e aplicações; 4. Produção científica e trabalho acadêmico: prática orientada.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. 158 p.</p> <p>CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. da. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. 162 p.</p> <p>MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p.</p> <p>SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.</p>		

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS I		
Código: CIAL.005		

Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 12h	Carga Horária Prática: 08h
Créditos: 01		
EMENTA		
Temas atuais e básicos de ciência de alimentos a serem ministrados em forma de palestras, oficinas ou eventos por docentes, pesquisadores ou profissionais da área de alimentos do setor público ou privado. Serão abordados temas que não fazem parte do programa das demais disciplinas, devendo ser complementar. Poderá haver a participação de um ou mais profissionais na disciplina.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. A. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. Barueri, SP: Manole, 2006.		
ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos (vol. 1): componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, Artmed, 2005. 294 p.		
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.		

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS		
Código: CIAL.006		
Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 16h	Carga Horária Prática: 04h
Créditos: 01		
EMENTA		
Introdução à análise sensorial de alimentos e bebidas. Descrição dos princípios da fisiologia sensorial. Abordagem dos fatores que influenciam a avaliação sensorial. Descrição dos métodos clássicos de avaliação sensorial e das principais técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
MINIM, V.P.R. Análise sensorial: Estudos com consumidores. 2 ed. Viçosa: Ed. UFV, 2006.		
CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 2005. 91p.		
ELLENDERSEN. L. S. N. WOSIACKI, G. Análise Sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação. Ponta Grossa: Editora UEPG, 2010.		

DISCIPLINA: MÉTODOS CONVENCIONAIS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS		
Código: CIAL.007		
Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 16h	Carga Horária Prática: 04h
Créditos: 01		
EMENTA		
O programa visa fornecer aos discentes conhecimentos acerca dos métodos de conservação de alimentos, abordando os princípios e aplicações dos métodos convencionais da preservação de alimentos e os efeitos do processamento sobre a qualidade do alimento.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p.		

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. Barueri: Manole, 2006.

FRANCO, B. D. G. de M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

DISCIPLINA: ALIMENTOS FUNCIONAIS E DIETÉTICOS

Código: CIAL.008

Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 20h Carga Horária Prática: 00h

Créditos: 01

EMENTA

Abordar as diversas classes de alimentos funcionais com alegação de propriedade reconhecida pela legislação brasileira, bem como as tendências e as classes de alimentos dietéticos e os edulcorantes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B. Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. Rubio, 2010.

DOLINSKY, M. Nutrição funcional. São Paulo, SP: Roca, 2009. 204 p.

BAILEY, C. Pratos com baixo teor de sal: opções apetitosas para controlar a pressão e combater os problemas cardíacos. São Paulo, SP: Publifolha, 2009. 144 p.

DISCIPLINA: FISIOLOGIA E MANUSEIO PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS

Código: CIAL.009

Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 20h Carga Horária Prática: 00h

Créditos: 01

EMENTA

Importância dos aspectos fisiológicos de desenvolvimento dos frutos;

Estudo do crescimento e desenvolvimento dos frutos.

Estudo da atividade respiratória;

Estudo de Técnicas de manuseio pós- colheita;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. A. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio. 2 ed. Lavras: Ufla, 2005.

DISCIPLINA: BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: CIAL.010

Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 20h	Carga Horária Prática: 0h
Créditos: 01		
EMENTA		
Estudo de microorganismos para aplicação em processos de produção biotecnológica de aditivos e insumos para indústria de alimentos. Tecnologia de alimentos e bebidas fermentados: Biotransformação na indústria vinícola, sucroalcooleira, indústria de frutas e laticínios. Obtenção de alimentos funcionais por biotransformação. Estudo introdutório das principais técnicas de biologia molecular e Engenharia Genética e aplicação biotecnológica em alimentos. Bioética.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
AQUARONE, E.; BORZANI, W. ; SCHMIDELL, W.; LIMA, U de A. Biotecnologia Industrial - Biotecnologia da Produção de Alimentos . v. 4, São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2001. 544p.		
LIMA, U de A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. ; SCHMIDELL, W. Biotecnologia industrial: Processos fermentativos e enzimáticos. v.3. São Paulo: Edgard Blucher, 2002. 616p.		
VENTURINI FILHO, W. G. Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo, SP: Blucher, 2011. 536 p.		

DISCIPLINA: PROJETOS		
Código: CIAL.011		
Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 12h	Carga Horária Prática: 08h
Créditos: 01		
EMENTA		
Planejamento e elaboração de projeto de trabalho científico envolvendo tema(s) de Ciência de Alimentos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. 158 p.		
CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. da. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. 162 p.		
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p.		
SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.		

DISCIPLINA: ROTULAGEM DE ALIMENTOS		
Código: CIAL.012		
Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 12h	Carga Horária Prática: 08h
Créditos: 01		
EMENTA		
Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Perguntas e respostas sobre rotulagem de alimentos alergênicos. 4ª ed. Brasília: ANVISA, 2016. 28p. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Rotulagem+de+Alergênicos/>>

MACHADO, R. L. P. Manual de rotulagem de alimentos. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 24p. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142308/1/DOC-119.pdf>>

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>>.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=286510>>.

DISCIPLINA: TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: CIAL.013

Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 20h Carga Horária Prática: 00h

Créditos: 01

EMENTA

Fundamentos de toxicologia. Estudo dos contaminantes químicos de importância toxicológica em alimentos. Principais compostos tóxicos naturalmente presente ou formados durante o processamento, conservação, estocagem ou veiculados nos alimentos, sua fonte, detecção, modo de ação, manifestações tóxicas e prevenção. Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos. Agentes tóxicos contaminantes indiretos dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MÍDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia dos Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.

OGA, S. Fundamentos de Toxicologia. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

LARINI, L. Toxicologia. 3. ed. São Paulo: Manole, 1997.

DISCIPLINA: MÉTODOS EMERGENTES DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Código: CIAL.014

Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 20h Carga Horária Prática: 00h

Créditos: 01

EMENTA

Introdução aos métodos emergente de conservação de alimentos. Apresentação dos métodos térmicos e não térmicos. Aplicações, vantagens e desvantagens e principais equipamentos utilizados. Conservação por métodos combinados. Principais embalagens com atmosfera controlada e modificada para alimentos frescos e processados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

AZEREDO, H.M.C. Fundamentos da estabilidade de alimentos. 2ª ed. Brasília: Embrapa, 2012. 326p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: Princípios e Aplicações. Barueri: Nobel, 2009, 512p.

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS II
Código: CIAL.015
Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 12h Carga Horária Prática: 08h
Créditos: 01
EMENTA
Temas atuais e avançados de ciência de alimentos a serem ministrados em forma de palestras, oficinas ou eventos por docentes, pesquisadores ou profissionais da área de alimentos do setor público ou privado. Serão abordados temas que não fazem parte do programa das demais disciplinas, devendo ser complementar. Poderá haver a participação de um ou mais profissionais na disciplina.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. A. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. Barueri, SP: Manole, 2006.
ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos (vol. 1): componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, Artmed, 2005. 294 p.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

DISCIPLINA: EMBALAGENS PARA ALIMENTOS
Código: CIAL.016
Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 20h Carga Horária Prática: 00h
Créditos: 01
EMENTA
Evolução e importância das embalagens. Principais características e materiais de embalagens para alimentos. Aplicação das embalagens aos alimentos. Legislação e rotulagem de embalagens.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
TWEDE, D.; GODDARD, R. Materiais para embalagens. São Paulo: Editora Bluncher, 2010. 204 p.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO
Código: CIAL.017
Carga Horária Total: 20h Carga Horária Teórica: 12h Carga Horária Prática: 08h
Créditos: 01
EMENTA
Conceitos básicos de Empreendedorismo. Características do Empreendedor. Plano de negócios.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014.
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor - Editora: Saraiva, 2012.

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
Código: CIAL.018		
Carga Horária Total: 20h	Carga Horária Teórica: 10h	Carga Horária Prática: 10h
Créditos: 01		
EMENTA		
Desenvolvimento e conclusão do projeto proposto como trabalho de conclusão de curso dando continuidade às atividades realizadas na disciplina de Projetos. Elaboração do trabalho final conforme NBR 14724 (2011) da ABNT. Planejamento e apresentação de Seminário (Defesa do TCC).		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. 158 p.		
CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. da. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. 162 p.		
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p.		
SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.		