



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Conservação de Alimentos	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 4º semestre
Carga horária Total: 33,33	Código: BG_ALI.21
Ementa: Importância da conservação de alimentos. Estudo dos diferentes métodos de conservação e seus princípios.	

Conteúdos

UNIDADE I – Importância da Conservação de Alimentos

- 1.1 Histórico
- 1.2 Definição da conservação de alimentos
- 1.3 Causas e consequências da conservação de alimentos

UNIDADE II - Estudo dos Diferentes Métodos de Conservação e seus Princípios

- 2.1 Conservação pelo uso do calor
- 2.2 Conservação pelo frio
- 2.3 Conservação pelo controle de umidade
- 2.4 Conservação pela salga e defumação
- 2.5 Conservação pelo uso de aditivos
- 2.6 Conservação pela fermentação
- 2.7 Conservação por irradiação

Bibliografia básica

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
- FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

Bibliografia complementar

- BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 1999. 299p.
- BOBBIO, F.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de alimentos**. São Paulo: Ed. Liv. Varela, 1989. 222p.
- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de alimentos**. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p.
- SILVA, J.A. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2000. 227p
- VANACLOCHA, A. **Procesos de conservación de alimentos**. 2. ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2003. 494p.