



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DO CURSO DE FARMÁCIA

PLANO DE ENSINO (2003)

Ficha nº 1 (permanente)

Departamento: **de Farmácia**

Setor: **de Ciências da Saúde**

Disciplina: **Tecnologia de Alimentos Dietéticos**

Código: **MB 016**

Natureza: OBRIGATÓRIA (X) SEMESTRAL (X) Número de Créditos: 03

Carga Horária Semanal: 02 Teóricas: 02(02) Prática: 04(06) Total:

Pré-Requisito: Bromatologia (MB 015)

Co-Requisito:

EMENTA (Unidades Didáticas)

1. Introdução à Tecnologia de Alimentos: importância, conceito, princípios básicos, legislação, aplicação e controle.
2. Planejamento de projetos - Planejamento de desenvolvimento de um produto, noções de gerenciamento de tempo/ recurso e controle de processo.
3. Matérias primas: conceitos, composição, características, propriedades nutricionais e funcionais, controle de qualidade.
4. Formulações dietéticas: matérias primas utilizadas, composição, características, propriedades funcionais, nutricionais. Controles sensorial e físico-químico.
5. Métodos de preservação e conservação de alimentos:
Métodos de conservação pelo calor /Pasteurização e Esterilização/ Evaporação
Métodos de conservação por redução de umidade: secagem, desidratação, liofilização
6. Métodos de conservação pelo frio: Refrigeração / Congelamento:
7. Outros métodos de conservação: embalagem, aditivos, osmose.
8. Complementação, fortificação e enriquecimento

Validade: a partir do ano letivo de 1993

Professor: Patricia Teixeira Padilha da Silva Penteado

Assinatura: _____

Chefe do Departamento: Roberto Pontarollo

Assinatura: _____

Aprovado pelo CEPE: Resolução Nº 08/98 de 10/02/98.

Pró-Reitor de Graduação: Assinatura: _____

Professor Responsável: Patricia Teixeira Padilha da Silva Penteado

Assinatura: _____

Chefe do Departamento: _____

Assinatura: _____

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 07 / 04 / 25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do Curso
de Farmácia - UFPR
Matr. 106313



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE FARMÁCIA

PLANO DE ENSINO
Ficha n.º 2 (parte variável)

Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DIETÉTICOS Código: MB016

Turma: A, B, C e D Semestre de: 2º de 2001 a 2º de 2003

Curso: Farmácia, Habilitação em Indústria

Departamento de Farmácia

Setor de Ciências da Saúde

Professor responsável: Patricia Teixeira Padilha da Silva Penteado

PROGRAMA CONTENDO OS ÍTENS DE CADA UNIDADE DIDÁTICA	PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS
1ª SEMANA: Introdução a Alimentos Dietéticos. Legislação.	Aula teórico, Auxílio de retroprojeter.
2ª SEMANA: Estudo da legislação aplicado com produtos comercializados. Introdução a conceitos de Planejamento.	Aula teórico-prática auxílio de retroprojeter.
3ª SEMANA: Propriedades Funcionais - Proteínas nos alimentos. Etapas de Planejamento ao trabalho prático.	Aula teórico-prática auxílio de retroprojeter.
4ª SEMANA: Propriedades Funcionais - Lipídeos Etapas de Planejamento ao trabalho prático.	Aula teórico-prática auxílio de retroprojeter.
5ª SEMANA: Propriedades Funcionais - Carboidratos. BRANQUEAMENTO de alimentos.	Aula teórico e prática com auxílio de retroprojeter.
6ª SEMANA: Propriedades Funcionais - Água, Fibras e outros nutrientes. Conceitos e aplicação de análise Sensorial na avaliação de produtos alimentícios.	Aula teórico e prática com auxílio de retroprojeter.
7ª SEMANA: Conservação de Alimentos - Frio. Preparações Industriais	Aula teórico e teórico-prática com auxílio de retroprojeter.
8ª SEMANA: Avaliação de conteúdos teóricos (01). Atividade prática de desenvolvimento de produtos alimentícios	Aula teórico - prática.
9ª SEMANA: Discussão e temas atuais na área de alimentos. Atividade prática de desenvolvimento de produtos alimentícios	Aula teórica com auxílio de retroprojeter e teórico - prática.

CONFERE COM O ORIGINAL

CTBA 07/04/25

Jocy Dias Cristo

Secretário da Coordenação do Curso
de Farmácia - UFPR
Matr. 106313

10ª SEMANA: Conservação de alimentos - Calor. Atividade prática de desenvolvimento de produtos alimentícios	Aula teórica com auxílio de retroprojektor e teórico - prática
11ª SEMANA: Conservação - Calor e Redução de atividade de água. Atividade prática de desenvolvimento de produtos alimentícios	Aula teórica com auxílio de retroprojektor e teórico - prática
12ª SEMANA: Conservação - Embalagens, Aditivos, Osmose. Outros. Atividade prática de desenvolvimento de produtos alimentícios	Aula teórica com auxílio de retroprojektor e teórico - prática
13ª SEMANA: Avaliação de conteúdos teóricos (02). Atividade prática de desenvolvimento de produtos alimentícios. Entrega de relatório das atividades práticas.	Aula teórico-prática.
14ª SEMANA: Seminário de apresentação de resultados da atividade prática de desenvolvimento de produtos alimentícios. Preparo de protótipos.	Aula teórica com auxílio de retroprojektor. Aula prática.
15ª SEMANA: Seminário de apresentação de resultados da atividade prática de desenvolvimento de produtos alimentícios. Preparo de protótipos.	Aula teórica com auxílio de retroprojektor. Aula prática.
16ª SEMANA Degustação dos produtos desenvolvidos.	Aula prática.
17ª SEMANA Discussão de temas atuais na área de alimentos (etapa 2). Discussão e entrega da análise dos resultados da degustação	Aula teórica com auxílio de retroprojektor
18ª SEMANA PROVA FINAL - Avaliação de conteúdos teóricos e práticos.	

Objetivo: Ensinar o aluno a sistemática de desenvolvimento de um produto alimentício utilizando matérias primas compatíveis e procedimentos tecnológicos adequados, fundamentado em conteúdos teóricos e teóricos - práticos.

Avaliação: Provas individuais, relatórios teóricos e teóricos - práticos por equipes de alunos e acompanhamento sistemático de desempenho nas atividades práticas no laboratório.

Observações: Ao final do período letivo o aluno apresenta com parte do trabalho teórico de desenvolvimento de produtos alimentícios para dietas especiais, diversos protótipos embalados e rotulados de acordo com a legislação brasileira pertinente.

Referências Bibliográficas: Recomendada pela Disciplina de Tecnologia de Alimentos Dietéticos

1. BARTHOLOMAI, A. Fabricas de Alimentos – processos, equipamentos, custos. Zaragoza : Acribia, 1991.
2. BEHMER, M.L. A Tecnologia do leite - produção, industrialização e análise, 15ª ed. São Paulo : Nobel, 1987.
3. BENDER, A. E. Dicionario de nutricion y tecnologia de los alimentos. Zaragoza : Acribia, 1994.

CONFERE COM O ORIGINAL

CTBA 07/04/25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do Curso
de Farmácia - UFPR
Matr. 106313

4. BOBBIO, P.A. ; BOBBIO, F.O. *Introdução a Química de Alimentos*, 2ª ed. São Paulo : Varela, 1989.
5. BOBBIO, P. A; BOBBIO, F.O. *Química de Processamento de Alimentos* 2ª ed. São Paulo : Varela, 1992.
6. CAKEBREAAD, S. *Dulces elaborados com azucar y chocolate*. Zaragoza : Acribia, 1981.
7. CHEFTEL, J.; CHEFTEL, H. *Introducion a la bioquimica y tecnologia de los alimentos*. v 1-2. Zaragoza : Acribia, 1992.
8. CHEFTEL, J. C. *Proteinas alimentarias: bioquimica, propiedades funcionales, valor nutricional, modificaciones quimicas*. Zaragoza : Acribia, 1989.
9. CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. *Massas - Tecnologia e Qualidade*. Campinas : Unicamp, 1986.
10. OULTATE, T.P. *Alimentos – química de sus componentes*. Zaragoza : Acribia, 1984.
11. CRUZ, G.A. *Desidratação de Alimentos - frutas, vegetais ervas, temperos, carnes, peixes, nozes, sementes*. Rio de Janeiro : Globo, 1989.
12. DESROSIER, N. W. *Conservación de Alimentos* 5ª ed. México : Compañia editorial Continental S.A., 1974.
13. ENDEF. *ESTUDO Nacional da Despesa Familiar - tabela de composição de alimentos- 2ª ed*. Rio de Janeiro : IBGE, 1981.
14. EVANGELISTA, J. *Tecnologia de Alimentos*. 2ª ed. São Paulo : Atheneu, 1989.
15. FAO. *Amino - acid content of foods*. Rome : _____. 1970.
16. FENNEMA, O R. *Química de los Alimentos*. Zaragoza : Acribia, 1993.
17. FUNDAÇÃO CENTRO TECNOLÓGICO MINAS GERAIS. *Manual para fabricação de geléias*. Belo Horizonte : FUNDAÇÃO CENTRO TECNOLÓGICO MINAS GERAIS 1985.
18. GAVA, A J. *Princípios de Tecnologia de Alimentos*. São Paulo : Nobel, 1988.
19. GERHARDT, U. *Aditivos e Ingredientes – como coadjuvantes de la Kuther, emulgentes y estabilizadores de productos carnicos*. Zaragoza : Acribia, 1993.
20. GRUDA, Z; POSTOLSKI, J. *Tecnologia de la congelacion de los alimentos*. Zaragoza : Acribia, 1985.
21. HART, F.L; FISHER, H.J. *Analises moderno de alimentos*. Zaragoza : Acribia, 1991.
22. HAWTHORN, J. *Fundamentos de ciência de los alimentos*. Zaragoza : Acribia, 1983.
23. HAYES, P.R. *Microbiologia e higiene de los alimentos*. Zaragoza : Acribia, 1993.
24. HERSCHDOERFER, S.M. *Quality Control in the Food Industry*, 2ª ed. v 1-2, London : Academic Press, 1986.
25. HERSOM, A.C.; HULLAND, E.D. *Conservas Alimenticias - processado térmico y microbiologia*. Zaragoza : Acribia, 1995.
26. ICMSF. *El sistema de analisis y puntos criticos - su aplicacion a las industrias de alimentos*. Zaragoza : Acribia, 1991.
27. JACKIX, M.H. *Doces, geleias e frutas em calda- teórico e pratico*. São Paulo : Saone, 1988.
28. KAY, D.E. *Legumbres Alimenticias*. Zaragoza : Acribia, 1979.
29. LEES, R. *Analisis de los Alimentos - métodos analiticos y de control de calidad*. 2ª ed. Zaragoza : Acribia, 1992.
30. MONTEIRO, C.L.B. *Técnicas de Avaliação Sensorial*. Curitiba : UFPR, CEPPA, 1982.
31. MORETTO, E.; FETT, R. *Processamento e análise de biscoitos*. São Paulo : Varela, 1999.
32. MORALES, A A. *La evaluación sensorial de los alimentos em la teoria y la práctica*. Zaragoza : Acribia, 1994.
33. MÜLLER, G. *Microbiologia de los Alimentos vegetales*. Zaragoza : Acribia, 1981.
34. POMERANZ, Y. *Functional Properties of Food Components*, 2ª ed. San Diego : Academic Press, 1991.

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 07/04/25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do Curso
de Farmácia - UFPR
Matr. 106313

Joey Dias Cristo
Secretário da Coordenação do Curso 4
de Farmácia - UFPR
Matr. 106313