



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE
NÍVEL MESTRADO



OFERTA DE DISCIPLINA NO ANO LETIVO

PERÍODO LETIVO DA OFERTA

Semestre: 2º **Ano:** 2010

Programa: Nutrição e Saúde

DISCIPLINA

Nome da Disciplina	SIGLA	CÓDIGO
INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS DOS ALIMENTOS	ITA	

VAGAS

Nº de vagas	Nº de vagas para alunos especiais
20	5

DOCENTES

Nome(s) do(s) Docente(s)	C.H Prática	C.H Teórica*	% C.H. Fração	C.H. Acessória	Coordenador
Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira (FANUT-UFG)	00	12		4	X
Elaine Meire de Assis (FANUT-UFG)		10		4	
Carolini Capitani (FANUT-UFG)		4		4	
Raquel de Andrade Cardoso Santiago (FANUT-UFG)		4		4	
Total		30	0	16	

HISTÓRICO DA DISCIPLINA

Período	Ano	C.H.	Nº de créditos	Indicar a condição Da disciplina	Indicar o tipo de créditos
agosto de 2010 a novembro de 2010	2010	30	02	() Obrigatória () Domínio Conexo (x) Outras Formas	() Prática () Teórica (X) Prática/Teórica

GRADE CURRICULAR

Nº doc. criação	Ano Criação	Linha de Pesquisa
		Qualidade de Alimentos e Dietas

EMENTA

Inovações de processos de conservação de alimentos. Redução de resíduos mediante inovações tecnológicas no processo de fabricação de alimentos. Novas tendências em alimentos com propriedades funcionais fisiológicas.

OBJETIVOS

Habilitar o aluno a conhecer processos inovadores de processamento e conservação de alimentos. Conhecer os principais métodos e resíduos da indústria de alimentos que estão sendo aproveitados e seus respectivos processos. Conhecer novos ingredientes e suas aplicações na indústria de alimentos, principais alimentos, nutrientes ou não nutrientes e seus efeitos funcional fisiológico no organismo humano.

METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogadas. Leitura de artigos científicos e discussão em sala de aula. Seminários.

AVALIAÇÃO

Exercícios extra-classe

Apresentação de seminários em forma escrita e oral

Participação em sala de aula na discussão dos artigos científicos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KAMMINSKI, P.C. **Desenvolvendo produtos com planejamento, criatividade e qualidade.** Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., 2000.

AZEREDO, H. M. C. (editora). **Fundamentos de estabilidade de alimentos.** Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2004. 195 p.

FELLOWS, P. **Tecnologia del procesado de los alimentos: principios y practicas.** Zaragoza: Acribia, 1994. 549 p.

OETTERER, M., REGINATO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, MHF. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006. 612 p.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos.** São Paulo: Varela, 2000. 232 p.

Bibliografia Complementar

PROGRAMA E CRONOGRAMA

Tema	Conteúdo	Metodologia	Professor
Inovações de processos de conservação de alimentos	Inovações de processos de conservação de alimentos.	Aula expositiva dialogada	Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira e Elaine Meire de Assis (FANUT-UFG)
Redução de resíduos mediante inovações tecnológicas no	Redução de resíduos mediante inovações tecnológicas no processo		Raquel de Andrade (FANUT-UFG)

processo de fabricação de alimentos	de fabricação de alimentos.			
Novas tendências em alimentos com propriedades funcionais fisiológicas	Novas tendências em alimentos com propriedades funcionais fisiológicas.		Carolini Dario Capitani (FANUT-UFG)	
Seminários em inovações tecnológicas em alimentos	Apresentação e discussão de artigos científicos atualizados sobre o assunto		Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira	