



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

DISCIPLINA	NOME			
TP123	Tópicos em Tecnologia de Alimentos 1			
NOME INGLÊS				
Topics in Food Technology				
NOME ESPANHOL				
Temas en Tecnología de Alimentos				
Horas Semanais				
Aulas Teóricas	Aulas Práticas		Aulas de Estudo Dirigido	Horas em Sala de Aula *
2	0		0	2
Nº semanas	Carga horária total	Créditos	Frequência	Aprovação
15	30	2	75 %	Nota e frequência
Ementa:				
Discussão de assuntos relevantes na área de tecnologia de alimentos.				
Objetivos:				
Conhecer e diferenciar as fibras alimentares, aplicações, propriedades tecnológicas e funcionais.				
Programa:				
Fibra alimentar: conceito, métodos de identificação e quantificação. Fontes de fibras para uso na indústria. Legislação. Métodos de extração e purificação. Propriedades tecnológicas de fibras insolúveis e solúveis. Fibras prebióticas: fontes e avaliação da atividade. Aplicações alimentícias.				
Bibliografia:				
Básica:				
ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY. Official methods of analysis of the AOAC International: supplement 16.ed. v.2, Food Composition; additives; Natural Contaminants. Gaithersburg:AOAC, 1997				
BOBBIO, F.O. & BOBBIO, P.A. Introdução à Química de Alimentos. 2a ed. Livraria Varela, São Paulo, 2003.				
ANVISA. www.anvisa.gov.br				
CRC Handbook of dietary fiber in human nutrition / edited by Gene A. Spiller.—3rd ed.				
Complementar:				
Artigos recentes em periódicos				
Critérios de Avaliação:				
Avaliações contínuas de participação nas aulas (20%), Apresentação de trabalho (40%), Prova teórica (40%)				
Observações: (período mais provável de oferecimento)				

EMISSÃO: ____/____/____
PÁGINA: 1 de 2

Rubrica:



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

ASSINATURAS: (Prof. Responsável, Coordenador do Programa, Coordenador CPG/FEA, Diretor)

Dra. Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici

Instruções:

***Horas em sala - Ao total de horas de aulas teóricas ministradas (T) deverá obrigatoriamente ser associada carga horária em sala de aula. Só serão contabilizadas como carga didática as horas ministradas dentro de sala de aula.**

EMISSÃO: ____/____/____
PÁGINA: 2 de 2

Rubrica: