

Tecnologia de Alimentos e Sustentabilidade

Professores Responsáveis: Gerla Castello Branco Chinelate

Carga Horária: 45 horas

Créditos: 03

EMENTA: Alimentos orgânicos e a sustentabilidade ambiental e humana. Qualidade e composição química dos alimentos. Frutas saudáveis: conformidade nacional e internacional. Importância e desafios da produção de acordo com os padrões de qualidade. Colheita ao armazenamento. Caracterização e potencialidades. Produção de leite com qualidade e sua importância para a sustentabilidade da cadeia produtiva no Brasil. Utilização de resíduos agroindustriais e da indústria alimentícia para produção de enzimas. Avaliação da produção do biogás em estações de tratamento de efluentes em indústrias alimentícias.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

PICCOLO, Maria da Penha. Ciência e Tecnologia de Alimentos: Produção e Sustentabilidade. 1a. Ed. Paco Editorial, 2014.

GALANAKIS, Charis M. Food waste recovery: Processing Technologies and Industrial Techniques. 1st Edition. Academic Press, 2015.

GALANAKIS, Charis M. Innovation Strategies in the Food Industry. 1st Edition. Academic Press, 2016.

PLOEG, Jan Douwe van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto alegre: Editora UFRGS, 2013.

GAVA, A. D. Tecnologia de alimentos, princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.

SILVA, J. A. Tópicos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.227 p. UEPG.

COMPLEMENTAR

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

OETTERER, M., DARCE, M. A. B. R., SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Ed. 1, Editora: Manole, 2006, 632p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 674 p.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: ARTMED, 2002. 424 p.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. de. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. 317 p.