

METODOLOGIA DA PESQUISA

EMENTA: Conceitos de Ciência e Conhecimento Científico. A Pesquisa Científica Quantitativa e Qualitativa, instrumentos e métodos. O Projeto de Pesquisa e a monografia científica. Normas: obrigatoriedade e flexibilidade.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

EMENTA: Importância dos microrganismos nos alimentos; fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos; deterioração de alimentos por microrganismos; microrganismos deterioradores e patogênicos de importância em alimentos; doenças veiculadas por alimentos; microrganismos indicadores; produção de alimentos com microrganismos; critérios microbiológicos da qualidade de alimentos; importância do controle microbiológico de alimentos; métodos de análises microbiológicas de alimentos.

ESTATÍSTICA APLICADA

EMENTA: Introdução e relevância da estatística experimental. Princípios básicos da experimentação. Estatística Descritiva. A técnica da análise de variância. Testes para comparações de médias. Noções de planejamento de experimentos agrícolas. Testes de Significância. Delineamento Inteiramente Casualizado. Delineamento em Blocos Casualizados. Experimentos em esquemas fatoriais. Delineamento em Parcelas Subdivididas. Correlação e Regressões na análise de variância. Noções de estatística não paramétrica. Uso de softwares estatísticos.

HIGIENE E MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

EMENTA: Fundamentos da legislação de alimentos segundo MAPA e MS. Vigilância Sanitária. Conceitos de higiene e requisitos de higiene na indústria de alimentos. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Métodos de conservação: Frio; Calor; Fermentação; Controle de umidade; Aditivos; Irradiação.

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

EMENTA: Importância da análise sensorial na avaliação da qualidade de alimentos. Seleção e treinamento do painel sensorial. Planejamento dos testes e preparo das amostras. Métodos de análise sensorial. Correlação entre resultados da análise sensorial e das análises físico-químicas. Delineamentos estatísticos.

ANÁLISES DE ALIMENTOS

EMENTA: Principais análises realizadas na avaliação de qualidade de alimentos. Determinação de constituintes de alimentos com envolvimento teórico e prático. Gerenciamento de laboratório de análise de alimentos.

CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

EMENTA: Situação atual, perspectivas e importância do controle de qualidade de alimentos. Círculos de controle de qualidade. Conceitos e gestão de qualidade total. Normas de garantia de qualidade. Boas práticas da fabricação. Análise de perigos, pontos e controles críticos.

SEMINÁRIO

EMENTA: Embasamento para realizar de modo sistemático uma pesquisa bibliográfica de literatura, uma leitura crítica de artigo científico e patente, e arquivar essas informações; possibilitar o discernimento e a capacidade de elaboração dos diferentes tipos de pesquisas científicas; ampliar o conhecimento das implicações metodológicas e éticas na pesquisa; fornecer elementos básicos que permitam estabelecer claramente o tema, problema e hipótese de uma pesquisa científica; o delineamento da pesquisa e elaborar adequadamente um projeto de pesquisa.

Disciplinas Específicas

-Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

EMENTA: Seleção e classificação de vegetais. Manipulação e perdas na pré e pós-colheita. Atividade e coeficiente respiratório. Armazenamento de produtos in natura. Processamentos de frutas e hortaliças. Controle de qualidade dos produtos elaborados. Embalagens especiais para frutas e hortaliças. Aproveitamento de subprodutos.

TECNOLOGIA DE BEBIDA

EMENTA: Recepção e controle da matéria-prima. Características estruturais e químicas de matérias-primas na produção de bebidas e chá. Processamento de cervejas, vinhos e bebidas destiladas, preparo de café torrado e solúvel, industrialização de sucos, tecnologia de refrigerantes e tecnologias de vinagres.

-Tecnologia de Produtos de Origem Animal

INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

EMENTA: Produtos de origem animal; legislação de inspeção industrial e sanitária de carnes, leite e derivados; HACCP (Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos) na indústria de produtos de origem animal; Inspeção ante e *post-mortem* de bovinos, suínos e aves; inspeção de pescados, mel e ovos; controle de qualidade físico-química e microbiológica dos produtos finais.

TECNOLOGIA DE CARNE E DERIVADOS

EMENTA: Composição e valor nutricional da carne; propriedades da carne fresca, capacidade de retenção; alterações "*ante mortem*" e "*post mortem*"; abate humanitário; conservação de carnes; pescados.

TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS

EMENTA: Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Características e análises físico-químicas do leite. Produtos derivados do leite, como: queijos, manteiga, doce de leite, lácteos fermentados, requeijão, dentre outros. Aproveitamento de subprodutos da cadeia produtiva do leite e seus derivados: processamento de ricota e bebidas lácteas. Avanços tecnológicos e equipamentos utilizados na indústria de leite. Conservação e qualidade de leite e produtos derivados. Higiene e sanitização no processamento e nas instalações.