

## Matriz Curricular

Tabela 1: Grupo de disciplinas Obrigatórias

<b>Disciplinas obrigatórias (14 créditos - 210 horas)</b>			
Código	Disciplina	Crédito	Carga horária
PCTA 501	Seminário I	1	15 h
PCTA 502	Seminário II	1	15 h
PCTA 506	Gestão da Qualidade	2	30 h
PCTA 600	Desenvolvimento de Produtos e Inovação Tecnológica	2	30 h
PCTA 603	Metodologia da Pesquisa	2	30 h
PCTA 610	Dissertação I	3	45 h
PCTA 611	Dissertação II	3	45 h

Tabela 2: Grupo de disciplinas Optativas

<b>Disciplinas optativas (mínimo 10 créditos - 150 horas)</b>			
Código	Disciplina	Crédito	Carga horária
PCTA 514	Fisiologia Digestiva e Alimentos Funcionais	2	30 h
PCTA 601	Análise Sensorial	2	30 h
PCTA 602	Estatística Experimental Aplicada	2	30 h
PCTA 604	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	2	30 h
PCTA 605	Microbiologia Industrial	2	30 h
PCTA 606	Química de Alimentos	2	30 h
PCTA 607	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	2	30 h
PCTA 608	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	2	30 h
PCTA 609	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1	15 h
PCTA 612	Aminas bioativas em alimentos	2	30 h
PCTA 613	Produtos alimentícios para fins especiais	2	30 h

## EMENTÁRIO

### Ementas das disciplinas Obrigatórias

<b>Disciplina: Seminário I</b>
( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Carga horária: 15 horas
Crédito:1
<b>Ementa</b>
Apresentação pelos alunos de um seminário abordando o tema da sua dissertação. A disciplina de Seminário I é o primeiro passo no processo de construção da dissertação e preparará os alunos para a disciplina Seminário II, onde os mesmos terão que apresentar o Projeto a ser desenvolvido no mestrado.
<b>Bibliografias</b>
Conforme o tema abordado.

<b>Disciplina: Seminário II</b>
( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Carga horária: 15 horas
Crédito:1
<b>Ementa</b>
Apresentação de um seminário sobre o projeto a ser desenvolvido no Mestrado. Um dos objetivos é analisar os projetos apresentados pelos alunos e suas aplicações na prática. A apresentação será avaliada pelo professor responsável pela disciplina, o orientador e um professor convidado, que junto com os presentes, discutirão a linha do trabalho, podendo sugerir modificações se necessário.
<b>Bibliografias</b>
Conforme o tema abordado.

<b>Disciplina: Gestão da Qualidade</b>
( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
História da gestão da qualidade. Princípios gerais da gestão de qualidade. Sistemas de controle de qualidade (5S, BPF, PPHO; APPCC, 6 SIGMA, ISO). Organização, planejamento, implantação e avaliação de programas de controle de qualidade na indústria de alimentos. Controle estatístico de qualidade
<b>Bibliografias</b>
BATALHA, M. O. (Coord.) <b>Gestão agroindustrial</b> . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 770 p. v. 1. BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2010. 320 p. FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> . 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p. MASSAGUER, P. R. de. <b>Microbiologia dos processos alimentares</b> . São Paulo: Varela, 2005. 258 p. SILVA Jr, E. A. da. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b> . 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995, 624 p.

<b>Disciplina: Desenvolvimento de Produtos e Inovação Tecnológica</b>
( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
Desenvolvimento de um novo produto alimentício: Legislação, tecnologia e necessidades. Estatística aplicada a desenvolvimento de produtos. Processo de desenvolvimento do produto: ideia, fontes, seleção. Registro de um novo produto: legislação, procedimentos, órgãos competentes. Utilização de princípios físicos e químicos para o desenvolvimento de novas tecnologias. Tipos de Inovação Tecnológica. Apropriação e transferência de conhecimentos. Propriedade intelectual (marcas, patentes, modelos de utilidade e modelo industrial, programa de computador, cultivares, etc.). Estratégia de patenteamento e licenciamento. Proteção e acesso aos recursos genéticos. Proteção ao conhecimento tradicional. Legislação associada à inovação tecnológica.
<b>Bibliografias</b>
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <b>Curso de propriedade intelectual &amp; inovação no agronegócio</b> . 3. ed. Brasília: MAPA; Florianópolis: EaD/UFSC, 2012. 398 p. CLARK, K. B.; WHEELWRIGHT, S. C. <b>Managing new product and process development: text and cases</b> . New York: The Free Press, 1993. FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> . São Paulo: Artmed, 2006. JUGEND, D.; SILVA, S. L. <b>Inovação e desenvolvimento de produtos - práticas de gestão e casos brasileiros</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2013. MANZINI, E; VEZZOLI, C. <b>O desenvolvimento de produtos sustentáveis: os requisitos ambientais dos produtos industriais</b> . São Paulo: Edusp, 2002. ROMEIRO FILHO, E. <b>Projeto do produto</b> . Rio de Janeiro: Campus & Abepro, 2010. TIDD, J.; BESSANT, J.; PAVITT, K. <b>Gestão da inovação</b> . Porto Alegre: Bookman, 2008. TROTT, P. J. <b>Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos</b> . 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

<b>Disciplina: Metodologia da Pesquisa</b>
( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito:2
<b>Ementa</b>
Ciência e conhecimento científico. Tipos de conhecimento. Definição de pesquisa. Tipos de pesquisa. Planejamento da pesquisa e métodos de pesquisa. O conhecimento e pesquisa. Planejar, organizar e redigir trabalhos acadêmicos, projetos de pesquisa, relatórios e artigos. Tipos de trabalhos científicos. Projetos de pesquisa. Normas da ABNT para trabalhos científicos.
<b>Bibliografias</b>
CERVO, A. L. BERVIAN, P. A. <b>Metodologia científica</b> . 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002. 242 p. FRANÇA, J. L.; VASCONCELOS, A. C. de. <b>Manual para normalização de publicações técnico-científicas</b> . 8. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2009. 258 p. GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2001. 219 p. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. <b>Técnicas de pesquisa</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.277 p. MARTINS, G. de A.; LINTZ, A. <b>Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 118 p. RUDIO, F. V. <b>Introdução ao projeto de pesquisa científica</b> . 39. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.144 p. SEVERINO, A. J. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez,2007. 304 p.

<b>Disciplina: Dissertação I</b>
( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Carga horária: 45 horas
Crédito: 3
<b>Ementa</b>
Apresentação de Seminário com dados preliminares da dissertação, para os alunos do programa e avaliada por uma banca formada por docentes do PPGCTA
<b>Bibliografias</b>
Conforme o tema abordado.

<b>Disciplina: Dissertação II</b>
( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Carga horária: 45 horas
Crédito: 3
<b>Ementa</b>
Redação da dissertação de mestrado e apresentação final para banca avaliadora.
<b>Bibliografias</b>
Conforme o tema abordado.

## Ementas das disciplinas Optativas

<b>Disciplina: Fisiologia Digestiva e Alimentos Funcionais</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito:2
<b>Ementa</b>
Organização funcional do corpo humano. Organização anatômica do sistema digestório. Princípios gerais da função oro gastrointestinal: motilidade, controle neuroendócrino e circulação sanguínea. Propulsão e mistura dos alimentos, secreção, digestão e absorção dos alimentos no sistema digestório. Distúrbios gastrointestinais. Alimentos funcionais: Conceitos; Classificação e caracterização de prebióticos e probióticos; carotenoides, compostos fenólicos, fibras e ácidos graxos ômega-3. Tendências do mercado Legislação. Novas fontes de alimentos funcionais: benefícios e toxicidade.
<b>Bibliografias</b>
BRASIL. Resolução ANVS/MS - RDC N.º 2, DE 7 DE JANEIRO DE 2002. CÓRDOVA, A. M. <b>Fisiologia dinâmica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2006. COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. <b>Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2010. COZZOLINO, S. M. F. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b> . 2. ed. São Paulo, Manole, 2007. GOLDBERG, I. <b>Functional foods</b> . London: Chapman &Hall, 1994. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. <b>Tratado de fisiologia médica</b> . 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier,2011. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. <b>Princípios de anatomia e fisiologia</b> . 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. WIDMAIER, E. P; RAFF, H.; STRANG, K. T. <b>Fisiologia humana, os mecanismos das funções corporais</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

<b>Disciplina: Análise Sensorial</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
Objetivo e importância da Análise Sensorial. Campo de aplicação. Fisiologia dos órgãos e sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e apresentação dos dados. Estrutura e apresentação do Laboratório de Análise sensorial.
<b>Bibliografias</b>
ALMEIDA, T. C. A. et al. <b>Avanços em análise sensorial</b> . São Paulo: Varela, 1999. 286 p. BUSSAB, W. de O.; MORETTIN, P. A. <b>Estatística básica</b> . 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 540 p. DOWNING, D.; CLARK, J. <b>Estatística aplicada</b> . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 351 p. DUTCOSKY, S. D. <b>Análise sensorial de alimentos</b> . 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p. FRANCO, M. R. B. <b>Aroma e sabor de alimentos: temas atuais</b> . São Paulo: Varela, 2003. 246 p. MINIM, V. P. R. <b>Análise sensorial: estudo com consumidores</b> . 2 ed. rev. ampl. Viçosa: UFV, 2010. 308 p.

<b>Disciplina: Estatística Experimental Aplicada</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
<p>Conceitos básicos de estatística. Estatística descritiva. Organização, sumarização e apresentação de dados estatísticos. Covariância. Correlação. Regressão linear. Modelos de distribuição de probabilidade para variáveis aleatórias discretas: Bernoulli, Binomial, Poisson. Aproximação do Modelo Binomial pela distribuição de Poisson. Modelo de distribuição de variáveis aleatórias contínuas: Normal. Aproximação do Modelo Normal pela distribuição Binomial. Inferência estatística. Planejamento de experimentos em análise sensorial. Delineamentos experimentais: inteiramente casualizado, blocos ao acaso. Esquemas Fatoriais. Análise de variância e seus pressupostos. Teste de médias e análise de regressão. Métodos de diferença sensorial. Teste triangular. Comparação pareada. Comparação múltipla. Análise sensorial de alimentos. Teste de preferência. Teste de aceitação. Grupo de foco. Mapa de preferência. Análise conjunta de fatores.</p>
<b>Bibliografias</b>
<p>BANZATO, D. A.; KRONKA, S. do N. <b>Experimentação agrícola</b>. 4. ed. Jaboticabal: Funep, 2006. 237 p.</p> <p>BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. <b>Estatística básica</b>. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 540p.</p> <p>CHAVES, J. B. P. <b>Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas</b>. 3ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005.</p> <p>COSTA NETO, P. L. de O. <b>Estatística</b>. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2002. 266 p.</p> <p>DOWNING, D.; CLARK, J. <b>Estatística aplicada</b>. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 351 p.</p> <p>GOMES, F. P. <b>Estatística aplicada a experimentos agrônômicos e florestais</b>. Piracicaba: Fealq, 2002. 309 p.</p> <p>MARTINS, G. A. <b>Estatística geral e aplicada</b>. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 421 p.</p> <p>MEYER, P. L. <b>Probabilidade: aplicações à estatística</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1983. 426p.</p> <p>MINIM, V. P. R. <b>Análise sensorial: estudos com consumidores</b>. Viçosa: Ed. UFV, 2006.</p> <p>MUCELIN, C. A. <b>Estatística</b>. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. 120 p.</p> <p>MUNDIN, M. J. <b>Estatística com BrOffice</b>. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. 419 p.</p>

<b>Disciplina: Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
Introdução a análise instrumental. Princípios básicos de espectroscopia. Espectrofotometria de UV/VIS. Espectrofotometria por Absorção ou emissão Atômica. Noções básicas de análise qualitativa por Infravermelho. Cromatografia Líquida de Alto Desempenho (HPLC). Cromatografia gasosa (GC).
<b>Bibliografias</b>
BARNES, J. D.; DENNEY, R. C.; MENDHAM, J.; THOMAS, M.J.K. VOGEL. <b>Análise química quantitativa</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2002. CIENFUEGOS, F.; VAITSMAN, D. S. <b>Análise instrumental</b> . Rio de Janeiro: Interciencia, 2009. CIOLA, R. <b>Fundamentos da cromatografia a líquido de alto desempenho - HPLC</b> . São Paulo: Edgard Blucher, 2003. COLLINS, C. H.; BRAGA, G. L.; BONATO, P. S. <b>Fundamentos de cromatografia</b> . Campinas: UNICAMP, 2010. EWING, G. W. <b>Métodos instrumentais de análise química</b> . São Paulo: Editora Edgard Blucher, 1999. 2 v. HARRIS, D. C. <b>Análise química quantitativa</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2010. PAVIA, D. L.; LAMPMAN, G. M.; KRIZ, G. S.; VYVYAN, J. R. <b>Introdução a espectroscopia</b> . 4.ed. São Paulo: Cengage learning, 2010. SKOOG, D. A.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. <b>Princípios de análise instrumental</b> . 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.



<b>Disciplina: Microbiologia Industrial</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
Micro-organismos úteis, deteriorantes e patogênicos; fontes de contaminações; fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que favorecem a multiplicação microbiana; métodos de conservação; higienização na indústria de alimentos; biofilmes; ferramentas de gestão da qualidade; doenças veiculadas por alimentares; micro-organismos indicadores de contaminação em água, alimentos, ambiente e mãos; técnicas de amostragem; ensaios microbiológicos qualitativos e quantitativos; legislação pertinente; elaboração e interpretação de laudos.
<b>Bibliografias</b>
<p>ANDRADE, N. J. <b>Higiene na indústria de alimentos; avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos</b>. São Paulo: Varela, 2008. 412p.</p> <p>APHA - AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. <b>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods</b>. 5ªed. Washington: copyright. 2015.</p> <p>APHA - American Public Health Association. RICE, E. W; BAIRD, R. B.; EATON, A. D.; CLESCERI, L. S. <b>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater</b>. 23ª ed. Washington: APHA. 2017.</p> <p>BRASIL. <b>Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020</b>. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: DOU de 19.08.2020.</p> <p>BRASIL. ANVISA. <b>RDC Nº 331, de 23 de Dezembro de 2019</b>. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Brasília: D.O.U. de 26/12/19. Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020 (itálico patógenos).</p> <p>BRASIL. ANVISA. <b>Instrução Normativa Nº 60, de 23 de Dezembro de 2019</b>. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Brasília: D.O.U 26.12.19.</p> <p>FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da Segurança dos Alimentos</b>. 2ª Ed. Porto Alegre: Artmed. 2013. 607p.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M. &amp; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia de alimentos</b>. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.</p> <p>JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos</b>. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.</p> <p>RIBEIRO, B. D. et al. <b>Microbiologia Industrial</b>. vol 2: Alimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. 470p.</p> <p>SÃO JOSÉ, J. F. B.; ABRANCHES, M. V. <b>Microbiologia e higiene dos Alimentos - teoria e prática</b>. Rio de Janeiro: Rubio. 2019. 272p.</p> <p>SILVA, N. et al. <b>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água</b>. 5ed. São Paulo: Blucher. 2017. 535p.</p>

<b>Disciplina: Química de Alimentos</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
Água. Carboidratos. Proteínas. Enzimas. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos. Pigmentos naturais em alimentos. Vitaminas e minerais. Óleos e gorduras. Toxicantes naturais. Emulsão/ Emulsificantes. Conservantes Químicos.
<b>Bibliografias</b>
<p>ARAÚJO, J.M.A. <b>Química de alimentos: teoria e prática</b>. 5. ed. Viçosa: Editora UFV, 2004.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia de processamento de alimentos</b>. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>FENNEMA, O.R. <b>Química de alimentos</b>. 4. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2010.</p> <p>GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. <b>Análises físico-químicas de alimentos</b>. Viçosa: Editora UFV, 2011.</p> <p>NELSON, D.L.; COX, M.M. <b>Princípios de bioquímica de Lehninger</b>. 5. ed. São Paulo: Artmed, 2011.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos</b>. São Paulo: Artmed, 2005. 2v.</p> <p>RIBEIRO, E.P., SERAVALLI. E.A.G. <b>Química de alimentos</b>. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2002.</p> <p>SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. <b>Química orgânica</b>. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 2v</p>

<b>Disciplina: Tecnologia de Produtos de Origem Animal</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
Estudo da composição físico-químicas do leite e a importância da sua qualidade para a fabricação de seus derivados. Beneficiamento do leite. Tecnologia da fabricação e maturação de queijos. Tecnologia de produtos lácteos fermentados. Tecnologia da fabricação de manteiga. Tecnologia da fabricação de concentrados lácteos. Composição química e valor nutricional da carne Estrutura e bioquímica muscular. Conversão do músculo em carne. Abate humanitário e bem-estar animal. Tecnologia de abate de aves, suínos e bovinos. Caracterização e processamento dos diferentes produtos cárneos, equipamentos utilizados e possíveis alterações de qualidade. Tecnologia e controle de qualidade de ovos. Tecnologia e controle de qualidade de mel
<b>Bibliografias</b>
<p>COUTO, R. H. N; COUTO, L. A. <b>Apicultura: manejo e produtos</b>. Jaboticabal: Funep, 2006.193 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b>. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>GONCALVEZ, A. A. <b>Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação</b>. São Paulo: Atheneu, 2011. 608 p.</p> <p>LIMA, U. de A. (Coord.). <b>Matérias-primas dos alimentos</b>. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.402 p.</p> <p>MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos SANTOS; ARAÚJO, E. A. <b>Tecnologia de produção de derivados do leite</b>. Viçosa: UFV, 2011. 85 p.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. (Org.) et al. <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal</b>. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.</p> <p>PARDI, M. C. et al. <b>Ciência, higiene e tecnologia da carne</b>. 2. ed. Goiânia: UFG, 2005. 624 p.v. 1.</p> <p>PRADO, I. N. DO (Org.) <b>Conceitos sobre a produção, com qualidade, de carne e leite em bovinos</b>. Maringá: EDUEM, 2004. 301 p.</p> <p>RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de M. <b>Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias</b>. UFV: Viçosa, 2007. 599 p.</p> <p>SILVA, C. A. B. da. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal</b>. Viçosa: UFV, 2005. 308 p. v. 1.</p> <p>TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. <b>Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções</b>. São Paulo: Varela, 2004. 88 p.</p> <p>TRONCO, V. M. <b>Manual para inspeção da qualidade do leite</b>. 2. ed. Santa Maria: UFSM,2003. 192 p.</p>

<b>Disciplina: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito: 2
<b>Ementa</b>
Noções básicas de pós-colheita de frutas e hortaliças. Atributos de qualidade. Conservação pós-colheita de frutas e hortaliças. Processamento de frutas e hortaliças. Processamento de grãos, raízes e tubérculos. Tecnologia e qualidade do café.
<b>Bibliografias</b>
BORÉM, F.M. <b>Pós-colheita do café</b> . Lavras: Ed. UFLA, 2008. 631p. FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b> . 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p. GOMES, J.C. <b>Legislação de alimentos e bebidas</b> . 3. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV. 2011. 663 p. KOBELITZ, M. G. B. <b>Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p. LIMA, U. de A. (Coord.). <b>Matérias-primas dos alimentos</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p. MAIA, G.A.; SOUSA, P.H.M. de; LIMA, A. da S. <b>Processamento de sucos de frutas tropicais</b> . Fortaleza: Edições UFC, 2007. 320 p. OETTERER, M.; REGITANO-DARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006. 612 p.

<b>Disciplina: Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos</b>
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 15 horas
Crédito: 1
<b>Ementa</b>
Temas atuais e relevantes na área de ciência de alimentos e vinculados às linhas de pesquisa do curso, aprofundando conhecimentos das áreas de interesse a serem ministrado sem forma de palestras, cursos ou minicursos, por pesquisadores da área a convite do professor responsável pela disciplina.
<b>Bibliografias</b>
Será definida a cada oferta da disciplina.

<b>Disciplina:</b> Aminas bioativas em alimentos
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito:2
<b>Ementa</b>
Poliaminas e aminas biogênicas, definição, classificação, formação, funções biológicas, segurança, parâmetro de qualidade, índice de autenticidade e bioacessibilidade em alimentos.
<b>Bibliografias</b>
<p>EFSA, European Food Safety Authority. <b>Scientific Opinion on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods.</b> EFSA, panel on biological hazards (BIOHAZ). EFSA J. 9, 2393. 2011. <a href="https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2011.2393">https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2011.2393</a>.</p> <p>GLÓRIA, M.B.A. Bioactive amines. In: HUI, H.; NOLLET, L.L. <b>Handbook of Food Science, Technology and Engineering.</b> Marcel Dekker, v. 4, p. 1-38, 2005.</p> <p>HANDA, A.K.; FATIMA, T., MATOO, A.K. <b>Polyamines: bio-molecules with diverse functions in plant and human health and disease.</b> <i>Frontiers in Chemistry</i>, 6, 1–18, 2018. <a href="http://doi.org/10.3389/fchem.2018.00010">http://doi.org/10.3389/fchem.2018.00010</a>.</p> <p>ZOGUL, Y.; ÖZOGUL, F. <b>Chapter 1: Biogenic Amines Formation, Toxicity, Regulations in Food. In: Biogenic Amines in Food: Analysis, Occurrence and Toxicity</b>, 2019, pp. 1-17 DOI: 10.1039/9781788015813-00001 e-ISBN: 978-1-78801-581-3.</p> <p>MUÑOZ-ESPARZA, N.C., LATORRE-MORATALLA, M.K., COMAS-BASTÉ, O., TORO-FUNES, N., VECIANA-NOGUÉS, M.T., VIDAL-CAROU, M. <b>Polyamines in food.</b> <i>Frontiers in Nutrition</i>, 6, 108, 2019. <a href="https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00108">https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00108</a>.</p>

<b>Disciplina:</b> Produtos alimentícios para fins especiais
( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Carga horária: 30 horas
Crédito:2
<b>Ementa</b>
Alimentos para fins especiais: aspectos legais, tecnologia de produção. Processamento destes alimentos e efeito nas características nutricionais, funcionais, sensoriais e formação de compostos tóxicos. Aplicação da tecnologia de alimentos para atendimento de necessidades especiais: Alimentos para dietas com restrição de nutrientes; alimentos para ingestão controlada de nutrientes; alimentos para grupos populacionais específicos.
<b>Bibliografias</b>
<p>AUGUSTO, P.E.D. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>, vol. 3, ed. 1ª, Rio de Janeiro: Atheneu, 2018, 410 p.</p> <p>BRASIL, <b>Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária.</b> Portaria N. 29, de 13 de janeiro de 1998.</p> <p>BRASIL, <b>Ministério da Saúde, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N. 155</b>, de 05 de maio de 2017.</p> <p>BRASIL, <b>Ministério da Saúde, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N. 135</b>, de 08 de fevereiro de 2017.</p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. <b>Química de Alimentos de Fennema</b>, 5ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2019, 1120 p.</p> <p>FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática</b>, 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2019, 922 p.</p>