



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo	Campus: Maruípe
Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS)	
Curso: Mestrado	
Data de Aprovação no Colegiado do PPNS/UFES:	
Docente responsável: Jackline Freitas Brilhante de São José Link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/9686717495086118	
Disciplina: Inovação em Processamento de Alimentos	Código: PGNS- 1011
Carga horária Teórica: 60 h Carga horária laboratório: -	Créditos: 4
Pré-requisito(s): -	
Princípios dos processos tradicionais de preservação de alimentos. Limitações dos métodos tradicionais. Características, aplicações, vantagens e desvantagens do uso das tecnologias inovadoras para o processamento de alimentos. Tendências em embalagens para alimentos.	
Objetivos Específicos:	
<ol style="list-style-type: none">1. Apresentar e caracterizar os processos tradicionais de conservação dos alimentos2. Discutir as vantagens e limitações dos métodos de processamento tradicionais.3. Compreender o que é inovação em alimentos.4. Caracterizar as tecnologias inovadoras aplicadas ao processamento de alimentos.5. Apresentar as tendências em embalagens para alimentos.6. Conhecer as inovações recentes na área de ciência e tecnologia de alimentos.	
Conteúdo Programático:	
<ol style="list-style-type: none">1. Princípios dos processos convencionais de conservação dos alimentos e suas limitações.2. Inovação em Alimentos.3. Métodos alternativos em sanitização de frutas e hortaliças.4. Aplicação de ultrassom no processamento de alimentos.5. Aplicação de irradiação em alimentos.6. Aplicação da atmosfera modificada na conservação de alimentos.7. Aplicação de plasma frio em alimentos.8. Aplicação de luz ultravioleta em alimentos.9. Uso do campo elétrico pulsado no processamento de alimentos.10. Embalagens ativas e inteligentes para alimentos.11. Aplicação da Nanotecnologia em Alimentos.12. Aplicação da quimiometria no contexto da ciência e tecnologia de alimentos	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE

Metodologia

1. Atividades teóricas: aulas expositivas dialogadas.
2. Discussão de artigos científicos.
3. Apresentação de seminários.
4. Avaliação teórica da disciplina.
4. Elaboração de atividade final da disciplina – artigo de revisão sobre Tecnologias Inovadoras no Processamento de Alimentos.

Horário das aulas: 13h às 18h. Local : Sala do PPGNS

Critérios/Processo de avaliação de aprendizagem

1. Avaliação formativa: Participação, organização e frequência nas aulas; entrega de atividades nos prazos estipulados e aprendizagem do discente ao longo da disciplina.
2. Avaliação somativa:
 - Apresentação de seminários (15 pontos cada seminário)
 - Entrega da resenha das apresentações de seminários (4 pontos por resenha)
 - Avaliação teórica da disciplina (18 pontos)
 - Atividade avaliativa final da disciplina (25 pontos)

Nota final = Notas Seminários + Notas resenhas + Avaliação teórica + Nota Atividade final

10

Frequência: O aluno que obtiver frequência inferior a 75% das aulas previstas será reprovado por falta, independentemente dos resultados de suas avaliações.

OBS: O cômputo da frequência será efetuado pelos(as) docentes responsáveis pela oferta das disciplinas, respeitando a previsão expressa na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996) de participação dos(as) estudantes em 75% (setenta e cinco por cento) do conjunto das aulas e atividades planejadas para as disciplinas, considerando sua carga horária total.

Bibliografia básica

- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- TEWARI, G.; JUNEJA, V. Advances in Thermal and Non-Thermal Food Preservation. Oxford: Wiley-Blackwell, 2007.
- ZHANG, H. Q. et al. Nonthermal Processing Technologies for Food. Chichester: WileyBlackwell, 2011



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE

Bibliografia Complementar

Feng,H.; BARBOSA-CÁNOVAS,G.V.; WEISS, J. (Eds.), Ultrasound technologies for food and bioprocessing, Springer, New York (2011).

HAN, J. H. Packaging for Nonthermal Processing of Food. Oxford: Wiley-Blackwell, 2007

HAN, J.H. Innovations in Food Packaging. Academic Press Editor, 2005.

SUN, D.W. Emerging Technologies for Food Processing. San Diego: Elsevier Academic, 2005.

TOLEDO, R. T. Fundamentals of Food Processing Engineering. 3rd. ed. New York: LLC, 2007.

Conteúdo disponível na internet:

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Acesso ao portal: <http://portal.anvisa.gov.br>.
 - BIBLIOTECA DE TEMAS DE ALIMENTOS. Acesso ao site: www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos
 - BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003. Diário Oficial da União, Brasília, 18 set. 2003. Seção I, p. 14-51.
 - EMBRAPA. Biblioteca - livros e publicações - Portal Embrapa. Acesso ao portal: www.embrapa.com.br/biblioteca
- ⇒ Serão selecionados e disponibilizados vídeos e outros materiais relacionados ao conteúdo na plataforma online da disciplina.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE

CRONOGRAMA*

Aulas/Datas	Métodos	Descrição dos Temas / Atividades	Docente
03/05	Aula expositiva (5 h)	Apresentação da disciplina. Cronograma. Princípios dos processos tradicionais de conservação de alimentos e suas limitações.	Jackline
10/05	Aula expositiva (5 h)	Inovação em Alimentos	Jackline
17/05	Aula expositiva (5 h)	Métodos alternativos em sanitização de frutas e hortaliças.	Jackline
24/05	Aula expositiva (5 h)	Aplicação de Ultrassom no Processamento de Alimentos	Jackline
31/05	Aula expositiva (5 h)	Aplicação de Irradiação em Alimentos	Jackline
07/06	Avaliação (5 h)	Avaliação teórica da disciplina	Jackline
14/06	Aula expositiva (5 h)	Aplicação de Atmosfera Modificada e Plasma frio em alimentos <i>(Apresentação de Seminário)</i>	Jackline
21/06	Aula expositiva (5 h)	Aplicação da Luz Ultravioleta e de Campo elétrico pulsado <i>(Apresentação de Seminário)</i>	Jackline
28/06	Aula expositiva (5 h)	Embalagens Ativas e Inteligentes para alimentos <i>(Apresentação de Seminário)</i>	Jackline
05/07	Aula expositiva (5 h)	Aplicação da Nanotecnologia em Alimentos	Jackline
12/07	Aula expositiva (5 h)	Aplicação da quimiometria no contexto da ciência e tecnologia de alimentos.	Jackline
19/07	Avaliação (5 h)	Atividade avaliativa final da disciplina	Jackline

*Atenção: Cronograma sujeito a alterações. Em caso de necessidade de alterações, os discentes serão avisados.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SAO JOSE - SIAPE 2030756
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 28/03/2022 às 18:24

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/389300?tipoArquivo=O>