



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO
(campos obrigatórios)

Disciplina: Aditivos Alimentares I
Código da Disciplina: nova
Departamento: Área de Alimentos
Sigla da Unidade: CCQFA
Professor Responsável: Angelita da Silveira Moreira
Matrícula SIAPE: 1571626
Modalidade: (X) Presencial () Semi Presencial () À Distância

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE
Angelita da Silveira Moreira	1571626

CARGA HORÁRIA
(campos obrigatórios)

Teórica: 3
Exercício:
Prática: 1
EAD:
Número de créditos total: 4
Exigência de horário na oferta: (X) Sim () Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	X
Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS
(se houver)

Princípios e métodos de conservação (PPGCTA) ou Tecnologia (MPCTA)

EMENTA

Definições gerais (ingredientes, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia de fabricação, categorias de alimentos e classes funcionais de aditivos). Órgãos de regulamentação de segurança e aplicação de aditivos. Normas para aprovação de aditivos. Características funcionais e tecnológicas, aplicações, toxicologia e legislação das classes espessante, gelificante, estabilizante, agente de massa, glaceante agente de firmeza, emulsificante,

espumante e antiespumante, edulcorante, realçador de sabor, conservante. Introdução à tecnologia de coadjuvantes de tecnologia de fabricação.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível ²	Legenda ¹
Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
1. Unidade I. Exercício de sondagem. Introdução à legislação de aditivos. Classificação. rotulagem de alimentos em relação aos aditivos. 2. Unidade II. Espessantes, gelificantes, estabilizantes. Aula pratica. Legislação, aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. 3. Aula prática. 4. Prova 1 3. Unidade III Agentes de massa. glaceantes agentes de firmeza. Legislação, aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. Aula prática. 4. Unidade IV. Emulsificantes, espumantes e antiespumantes. Legislação, aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. Aula prática. Exercício cálculo de BHL. 4. Prova 2 5. Unidade V. Edulcorantes. Realçadores de sabor. Legislação, aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. Aula prática poder edulcorante 6. Unidade VI. Conservantes - Ácidos hidrofílicos e lipofílicos, epóxidos, nitritos e nitratos, sulfetos, tiocarbonatos. Legislação, aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. Exercícios cálculo de equivalência e fator de correção. 7. Prova 3. Seminários	

Referências Bibliográficas	
	Nº de Ordem
Legislações pertinentes. ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos – teoria e prática. 3ªed. Viçosa: UFV, 2004. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO - ABIA. Compêndio de normas e padrões para alimentos no Mercosul. São Paulo. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2004, 184p. Aditivos e ingredientes. Disponível em: https://aditivosingredientes.com.br/artigos/artigos-editoriais-geral BRASIL. ANVISA. Biblioteca de alimentos. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/4967127/Biblioteca+de+Alimentos_Portal-nNM6MLrs.pdf/f69da615-cd56-44f0-850e-cd816221110d. PPT e outros materiais disponibilizados pela professora. FAO e OMS. Codex Alimentarius. Norma general para los aditivos alimentarios. Disponível em: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192s.pdf	

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **ANGELITA DA SILVEIRA MOREIRA, Professor do Magistério Superior**, em 27/09/2022, às 17:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1581321** e o código CRC **E2130571**.