



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 II
Código da Disciplina: Nova
Departamento: Área Alimentos
Sigla da Unidade: CCQFA
Professor Responsável: Angelita da Silveira Moreira
Matrícula SIAPE: 1571626
Modalidade: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> Semi Presencial <input type="checkbox"/> À Distância

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE
Angelita da Silveira Moreira	

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 3
Exercício: 0
Prática: 1
EAD: 0
Número de créditos total: 4
Exigência de horário na oferta: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

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

PRÉ-REQUISITOS (se houver)

Não há

EMENTA

Definições de ingredientes, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Classes funcionais agentes de massa, glaceantes, umectantes, anti-umectantes, agentes de firmeza, acidulantes, reguladores de acidez, corantes, estabilizantes de cor, aromatizantes, antioxidantes, sequestrantes, fermentos químicos e melhoradores de

farinha – propriedades, aplicações, toxicologia, legislação. Introdução à tecnologia de coadjuvantes de tecnologia de fabricação.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Programa de Pós-Graduação 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
Unidade I - introdução à legislação de aditivos e coadjuvantes. Classificação. Rotulagem de alimentos em relação aos aditivos, rotulagem de aditivos.	8
Unidade II - agentes de massa, glaceantes, agentes de firmeza; umectantes, anti-umectantes Legislação, aspectos tecnológicos e toxicológicos.	16
Unidade III – antioxidantes e sequestrantes; acidulantes e reguladores de acidez; corantes e estabilizantes de cor; aromatizantes.	36
Unidade IV - fermentos químicos e melhoradores de farinha. Coadjuvantes de tecnologia. Legislação, aspectos tecnológicos e toxicológicos.	8

Referências Bibliográficas	
Referências	Nº de Ordem
Referências Básicas	1
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos – teoria e prática . 3ªed. Viçosa: UFV, 2004.	2
FENNEMA, Owen R. Química de los Alimentos . Zaragoza: Acribia, 1993. 1095p.	3
HUGHES, C. Guía de aditivos . Zaragoza: Acribia S. A.1994.	4
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO - ABIA. Compêndio de normas e padrões para alimentos no Mercosul . São Paulo.	5
CALIL, R.; AGUIAR, J. Aditivos nos alimentos . São Paulo: R. M. Calil, 1999.	6
BURDOCK, G. A. Encyclopedia of Food and Color Aditives . NewYork: CRC Press, 3 v., 1997.	
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos . São Paulo: Edgard Blücher, 2004, 184p.	7
10.3 On-line	8

Aditivos e ingredientes. Disponível em: https://aditivosingredientes.com.br/artigos/artigos-editoriais-geral	9
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 .	10
PPT e outros materiais disponibilizados pela professora	11
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	12
	13
	14

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_externo=0, informando o código verificador **1237305** e o código CRC **0DC9A1DB**.