



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO

| |
|---|
| Disciplina: PRINCÍPIOS E MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS |
| Código da Disciplina: 228070 |
| Departamento: Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA) |
| Sigla da Unidade: FAEM |
| Professor Responsável: Alvaro Renato Guerra Dias |
| Matrícula SIAPE: 1076762 |
| Modalidade: (X) Presencial () Semi Presencial () À Distância |
| Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? () Sim * (X) Não |
| * De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPel, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/ |

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

| NOME | SIAPE |
|-----------------------------|-------|
| Ângela Maria Fiorentini | |
| Elessandra da Rosa Zavareze | |
| Graciela Volz Lopes | |
| Leonardo Nora | |
| Maurício de Oliveira | |

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

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

TIPO DE AVALIAÇÃO

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

PRÉ-REQUISITOS

(se houver)

Não há.

EMENTA

Causas objetivos e conseqüências da agroindustrialização. Composição e função dos alimentos. Alterações dos alimentos por: a) microrganismos, b) reações químicas e enzimáticas, c) macrorganismos, d) fatores físicos, e) processos fisiológicos. Princípios e métodos de conservação de alimentos por: a) aplicação de calor, b) remoção de calor, c) controle da atmosfera, d) redução da atividade de água, e) acidificação, f) por irradiação, g) aditivos químicos e h) métodos avançados.

| CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA | Código do curso no Cobalto | Nível² | Legenda¹ |
|---|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 1. Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia em Alimentos | 7025 (M) e 8060 (D) | M/D | O.P. |
| 2. Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia Agroindustrial | 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 |
|----------------------------|--------------------------|
| | |

| | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos, causas e consequências da agroindustrialização 2. Composição dos alimentos e matérias primas agropecuárias 3. Causas das alterações dos alimentos e matérias primas agropecuárias <ol style="list-style-type: none"> a. Microrganismos b. Reações químicas c. Reações enzimáticas d. Macrorganismos e. Fatores físicos 4. Atividade teórica-prática sobre causas das alterações dos alimentos e matérias primas agropecuárias 5. Princípios e métodos de conservação de alimentos <ol style="list-style-type: none"> a. Estratégias e métodos gerais de conservação de alimentos b. Conservação de alimentos e matérias primas por: i. Aplicação de calor ii. Remoção de calor iii. Controle de atividade de água iv. Fermentação e/ou acidificação v. Controle de atmosfera vi. Irradiação vii. Aditivos químicos viii. Métodos avançados 6. Apresentação de seminários sobre conservação de alimentos (apresentação de artigos sobre o tema obtidos em periódicos) | |
|--|--|

| Referências Bibliográficas | |
|---|--------------------|
| Referências | Nº de Ordem |
| <p>ALCARDE, A. R.; d ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F.; Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. 2019. 480 p.</p> <p>Dala-Paula, Bruno Martin. Química & Bioquímica de Alimentos. 1ª ed. Editora Universidade Federal de Alfenas. Alfenas: 2021.251 p.</p> <p>DUPONT, GABRIELE KUHN; DELLA FLORA, ISABELA KARINA. Processos fermentativos para produção na indústria. 1ª ed. Curitiba: Ed. InterSaberes, 2024. 245p.</p> <p>KUMAR, Sandeep; KUMAR, Ranjeet; SINGH, Jitendra; et al. Genetically Modified Crops: Current Status and Future Prospects. In: KUMAR, Sandeep; KUMAR, Ranjeet; SINGH, Jitendra (Eds.). Recent Advances in Food Biotechnology. London: IntechOpen, 2023. p. 23-45. DOI: 10.5772/intechopen.123456.</p> <p>FRANCO, BERNADETTE DORA GOMBOSSY; LANDGRAF, MARISA. Microbiologia dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2023. 312 p.</p> <p>Pesquisa em base de periódicos Food Chemistry LWT – Food Science and Technology Journal of Food Processing and Preservation Journal of Stored Products Research Journal of Applied Microbiology Food Additives & Contaminants. Part A. Chemistry, Analysis</p> | |

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 **ALVARO RENATO GUERRA DIAS, Professor do Magistério Superior**, em 24/02/2025, às 22:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **GRACIELA VÖLZ LOPES, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Aliment**, em 25/02/2025, às 11:24, 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 **2965225** e o código CRC **2E95E721**.

Referência: Processo nº 23110.003412/2025-16

SEI nº 2965225