



**Universidade Federal do Ceará**  
**Instituto de Cultura e Arte**  
**Curso de Gastronomia**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>1. Identificação</b>			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
<b>1.3. Disciplina:</b> Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	1.4. Código: ICA1209	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	<b>1.6. Carga Horária:</b> 64h (4cr) (64h teórica / 0h prática)
<b>1.7. Pré-requisito:</b>			
<b>1.8. Co-requisito:</b>			
<b>1.9. Equivalências:</b> ICA1215 Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos II			
<b>1.10. Professores:</b> Alessandra Pinheiro De Goes Carneiro e Paulo Henrique Machado De Sousa			
<b>2. Justificativa</b>			
<p>A disciplina aborda os princípios gerais dos principais métodos convencionais de conservação de alimentos, que inibam ou eliminem o crescimento microbiano, para produção de alimentos com qualidade sensorial e higiênico-sanitária. É importante que a escolha dos métodos de conservação seja a mais racional possível, garantindo a estabilidade do alimento durante sua vida de prateleira. Especificamente para o curso de gastronomia, é importante o conhecimento dos princípios e aplicações dos métodos de conservação, visto que alguns são aplicados em cozinhas comerciais, industriais e institucionais, além de ter importância na seleção e armazenamento de matérias-primas, bem como no armazenamento das preparações; além dos novos métodos de preservação de alimentos.</p>			
<b>3. Ementa</b>			
<p>Importância e utilização da conservação de alimentos na gastronomia; fatores de deterioração dos alimentos e seu controle; preservação pelo calor; preservação pelo frio; desidratação de alimentos; concentração de alimentos; conservação por fermentação; conservação pelo uso de aditivos; embalagem em atmosferas modificadas e em embalagens ativas; processos não convencionais de aquecimento (aquecimento por microondas, aquecimento ôhmico); métodos não-térmicos de conservação de alimentos (irradiação, pulsos elétricos, alta pressão); conservação por métodos combinados/ tecnologia de obstáculos.</p>			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL Fornecer uma formação ao aluno nas técnicas de conservação e nos fatores de degradação do alimento.			
II – ESPECÍFICOS			
<b>5. Bibliografia</b>			
5.1. Bibliografia Básica			

BASTOS, M.S.R. (org) **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste, 2008. 438p.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos** - Princípios e Prática. 2a edição. Artmed. Porto Alegre. 2006. 602 p.

ORDÓÑEZ. JUAN A. **Tecnologia de Alimentos**: Componentes dos alimentos e processos, Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. 294p.

## 5.2. Bibliografia Complementar

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.; CAMBERO RODRÍGUEZ, María Isabel. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 2 v. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos) ISBN 8536304367