|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ**  **PRÓ-REITORIA DE ENSINO** |

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Centro de Tecnologia** | | | |
| **Departamento de Engenharia de Alimentos** | | | |
| **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG** | | | |
| **COMPONENTE CURRICULAR** | | | |
| Tópicos especiais em processos e produtos de origem vegetal | | | Código:  **DAL 4016** |
| Carga Horária: 45 **horas** | Créditos: 3 | Ano de Implantação: **2016** | **eletiva** |
| 1. EMENTA | | | |
| Principais operações unitárias envolvidas no processamento de alimentos de origem vegetal (cereais, frutas, hortaliças, plantas aromáticas e especiarias). | | | |
| 2. OBJETIVOS | | | |
|  | | | |
| 3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO | | | |
|  | | | |
| 4. METODOLOGIA | | | |
|  | | | |
| 5. REFERÊNCIAS | | | |
| 5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)  MEIRELES, M. Ângela A, ed. Extracting bioactive compounds for food products: theory and applications, 2009.  IBARZ, A., BARBOSA-CANOVAS, G., Unit Operations in Food Engineering, CRC Press, Boca Raton, New York, USA, 2003  BRENNAN, J.G., Food Processing Handbook, WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim, Germany, 2006.  WILHELM, L.R., SUTER, D.A., BRUSEWITZ, G.H., Food & Process Engineering Technology, St.Joseph, Michigan, ASAE, 2005. PERRY, H.R.,GREEN, D.W. Perry’s Chemical Engineers’ Handbook, MacGraw-Hill, USA, 1997.  CULLEN, P.J., Food Mixing: Principles and Aplications, Wiley-Blackwell, Iowam USA, 2009  FELLOWS, P., Food Processing Technology – Principles and Practice, CRC Press LLC, Boca Raton, New York, USA, 2000.  BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N., Fundamentos de Tecnologia de Alimentos, Atheneu, São Paulo, 1998.  CRUESS, W.V., Produtos Industriais de Frutas e Hortaliças ed. Edgard Blucher, São Paulo, 1973 | | | |
| 6. Provável horário | | | |