

# Processamento Geral de Alimentos

Aula 1

1 de Outubro de 2010

# Conteúdos

## Módulo I

Introdução ao Processamento Geral de Alimentos  
(técnicas de preservação de alimentos)

Conservação de alimentos pelo calor

- escaldão

- pasteurização

- esterilização

- Avaliação de processos térmicos

# Conteúdos

- Módulo II
  - Conservação de alimentos pelo frio (produção de frio, refrigeração e congelação)
  - Conservação de alimentos baseados na redução do conteúdo em água (secagem)
  - Conservação de alimentos por liofilização
  - Novas tecnologias de conservação (altas pressões, pulsos eléctricos, irradiação, etc.)

# Competências

1. Demonstra conhecer os fundamentos em que se baseiam as técnicas de conservação dos alimentos;
2. Demonstra conhecer as técnicas, os processos tecnológicos e os equipamentos utilizados para a conservação dos alimentos pelo frio;
3. Demonstra conhecer as técnicas, os processos tecnológicos e os equipamentos tecnológicos utilizados para a conservação dos alimentos baseados na redução do conteúdo em água;
4. Demonstra conhecer os fundamentos, o processo e os equipamentos de liofilização
5. Demonstra conhecer as técnicas, os processos tecnológicos e os equipamentos utilizados para a conservação dos alimentos pelo calor;
6. Avalia e desenha processos de esterilização;
7. Demonstra conhecer os processos tecnológicos utilizados para a conservação dos alimentos por processos não térmicos;

- 1. Introdução ao Processamento Geral de Alimentos (técnicas de preservação de alimentos)
  - RA1 - Reconhece a necessidade de conservar alimentos e as principais técnicas de conservação de alimentos;
  - RA2 - Lista os factores extrínsecos e intrínsecos na conservação de alimentos;
  - RA3 - Demonstra conhecer os factores que determinarão os tempos de vida dos alimentos.
- 2. Conservação de alimentos pelo frio (refrigeração e congelação)
  - RA1 - Demonstra conhecer os diferentes sistemas de produção de frio
  - RA2 - Discute os factores que condicionam a conservação dos alimentos em refrigeração
  - RA3 - Demonstra conhecer os efeitos do processo de congelação nos alimentos

# Avaliações

- Módulo I
  - Apresentação de trabalhos – 6ª semana
  - Teste escrito – 7ª semana (8ª?)
  
- Módulo II
  - Apresentação de trabalhos – 14ª Semana
  - Teste escrito – 15ª Semana