

Curso(s)	Nome da Disciplina	Turno	Carga Horária ¹		Valor (CF) ²	Valor (CF) ¹	Ementa
Engenharia de Alimentos	Princípios de Conservação I	Matutino	0h/a	72h/a	R\$ 201,12	4	Introdução aos princípios tecnológicos utilizados na preservação dos alimentos. Apresentação de fluxogramas de produção de diversos produtos alimentícios, inserindo a participação do engenheiro de alimentos no processo de produção. Operações de pré-processamento de alimentos. Métodos biológicos e químicos de conservação de alimentos. Efeitos do processamento sobre os componentes de alimentos.
Engenharia de Alimentos	Tecnologia de Óleos e Gorduras	Matutino	18h/a	54h/a	R\$ 201,12	4	Química dos lipídios. Oxidação. Recepção e estocagem de matérias-primas. Extração e refino. Mudanças na consistência: hidrogenação, Interestificação e fracionamento. Fabricação de margarinas. Equipamentos e especificações de qualidade e rendimento. Utilização de subprodutos. Controle analítico de processos.