

DISCIPLINA: TÓPICOS EM CIÊNCIAS DE ALIMENTOS A - Mitos e verdades sobre alimentos

CÓDIGO: ALM043

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Não tem.

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
-	OP	1	15h	-	15h

EMENTA

Estudo de conceitos em inocuidade de alimentos. Busca de compreensão e crítica de informações veiculadas na mídia a respeito de tecnologia, conservação e inocuidade de alimentos. Reflexão sobre mitos na área de alimentos.

Objetivos:

1. Interpretar informações sobre alimentos e sua veracidade
2. Desenvolver espírito crítico quanto às notícias sobre alimentos
3. Conhecer conceitos básicos em inocuidade de alimentos

BIBLIOGRAFIA

JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. (Biblioteca ArtMed. Nutrição e tecnologia de alimentos) ISBN 853630507X.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p. ISBN 857379075x.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . Nova ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p. ISBN 9788521313823.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **E8QPNR10**