



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 , - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

EMENTA

ELABORAÇÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Sim

CH Total: 15h (Teórico: 15 h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 1

Ementa:

Introdução à metodologia científica; Investigação científica e tecnológica. Abordagem sobre tema, problemática, hipóteses e objetivos do trabalho científico. Planejamento e execução de pesquisas/ Fontes de Financiamento. Organização e análise de dados. Apresentação de resultados. Trabalhos científicos: Resumos para eventos científicos, elaboração de artigos científicos, literatura científica e desenvolvimento de pesquisas na área de alimentos. Acesso às bases de dados científicos (Scopus, Web of Science, etc) e de periódicos no Portal Capes e Scielo; Classificação de Periódicos (Qualis Capes e Critérios da Área de Ciência e Tecnologia de Alimentos); Citação e índice de impacto, Indicadores de produção científica.

Bibliografia:

ALMEIDA, R. M. V. R. **Elementos da escrita científica para o pesquisador iniciante.** 2ª ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

CARVALHO, M. C. M. **Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas.** 1ª ed. Campinas: Papyrus, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

ALEXANDRE, A. F. **Metodologia científica: princípios e fundamentos.** 3ª ed. São Paulo: Blucher, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

BRASILEIRO, A. M. M. **Como produzir textos acadêmicos e científicos.** São Paulo: Contexto, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

PLANEJAMENTO DE EXPERIMENTOS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Sim

CH Total: 60h (Teórico: 60 h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 4

Ementa

Fundamentos da estatística descritiva; Definição de população e amostra; Conceitos básicos de probabilidade; Inferência Estatística; Correlação e Regressão; Princípios do Planejamento de Experimentos: Aleatorização, repetição e controle, experimentos fatoriais completos e fracionados, análise de variância, análise de superfícies de resposta, modelagem estatística para análise de dados; Uso de softwares estatísticos para planejamento e análise; Boas práticas na interpretação e apresentação dos resultados.

Bibliografia

BONORA JÚNIOR, D. Estatística básica. 1. ed. São Paulo: Ícone, 2019. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

ARTES, R.; BARROSO, L. P. Métodos multivariados de análise estatística. 1. ed. São Paulo, SP: Blucher, 2023. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

CORDEIRO, G. M.; DEMÉTRIO, C. G. B.; MORAL, R. A. Modelos lineares generalizados e aplicações. 1. ed. São Paulo, SP: Blucher, 2024. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

RIBEIRO, F. B. Teoria estatística de amostragem. Curitiba, PR: Intersaberes, 2024. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

THOALDO, D. C. Controle estatístico de processo. 1. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2023. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

RODRIGUES, M. I.; IEMMA, A. F. Experimental design and process optimization. Crc Press, 2014.

GRANATO, D., ARES G. (Org.). Mathematical and Statistical Approaches in Food Science and Technology. 1st ed. Oxford: Wiley Blackwell, 536 p., 2014.

SEMINÁRIO I

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Sim

CH Total: 15h (Teórico: 15 h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 1

Ementa

Apresentação e discussão de temas atuais e relevantes previamente escolhidos. Foco na apresentação de artigos de periódicos.

Bibliografia

Periódicos de relevância na área.

PROJETO DE PESQUISA

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Sim

Carga Horária: 30h (Teórico: 30h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 2

Ementa:

Organização e elaboração da escrita do projeto de pesquisa da Dissertação e do artigo científico.

Bibliografia:

Periódicos de relevância na área.

SEMINÁRIO II

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Sim

CH Total: 15h (Teórico: 15 h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 1

Ementa:

Apresentação e discussão dos projetos em andamento pelos discentes e coordenados por docente.

Bibliografia:

Periódicos de relevância na área.

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 30h/ Prático: 15h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 3

Ementa:

Fundamentos teóricos da análise sensorial. Metodologia de avaliação sensorial em pesquisa e controle de qualidade de alimentos. Estatística aplicada à análise sensorial. Treinamento de painel sensorial. Aplicações da avaliação sensorial de alimentos.

Bibliografia:

ABNT NBR ISO 4120. **Análise sensorial - Metodologia - Teste triangular.** Rio de Janeiro: ABNT, 2023. 18 p

ABNT NBR ISO 11136. **Análise sensorial - Metodologia - Guia geral para condução de testes hedônicos com consumidores em ambientes controlados.** Rio de Janeiro: ABNT, 2022. 51 p

ABNT NBR ISO 5492. **Análise sensorial - Vocabulário.** Rio de Janeiro: ABNT, 2017. 29 p.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos.** 5. ed. rev. Curitiba: PUC Press, 2019. 540 p.

HOUGH, Guillermo. **Sensory shelf life estimation of food products.** Boca Raton, FL, CRC Press, 2010. 246 p.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial: estudos com consumidores.** 4. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2018. 362 p.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial descritiva**. 2. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2023. 291 p.

MOSKOWITZ, H. R.; BECKLEY, J. H.; RESURRECCIÓN, A. V. A. **Sensory and consumer research in food product design and development**. 2. ed. Iowa (EUA): Wiley- Blackwell, 2012.

STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory evaluation practices**. 3. ed. San Diego: Academic Press, 2004.

Periódicos de relevância na área.

BIOQUÍMICA DE MACROMOLÉCULAS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 30h/ Prático: 15h) **CH Remota:** 15h

Créditos: 3

Ementa:

Introdução à Bioquímica, Métodos de Isolamento de Proteínas, Métodos de Isolamento de Polissacarídeos, Quantificação de Proteínas, Quantificação de Polissacarídeos, Caracterização de Polissacarídeos, Caracterização de Proteínas. Aplicações Biotecnológicas de Proteínas e Polissacarídeos

Bibliografia:

GALANTE, Fernanda; ARAÚJO, Marcus Vinicius Ferreira de. **Princípios da bioquímica**. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2019. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 09 dez. 2024.

NELSON, David L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. 1312p. ISBN 978-8582715338.

MORAN, L. A. et al. **Bioquímica**. 5. ed. São Paulo: Pearson, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 09 dez. 2024. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/204909>

GALANTE, Fernanda; ARAÚJO, Marcus Vinicius Ferreira de (org.). **Fundamentos de bioquímica: para universitários, técnicos e demais profissionais da área de saúde**. 2. ed. São Paulo: Rideel, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 09 dez. 2024.

NELSON, David L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p. ISBN 9788536324180.

CAMPBELL, Mary K. **Bioquímica: combo**. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 845p. ISBN 9788522105243.

Periódicos de relevância na área.

COMPOSTOS BIOATIVOS E ANTIOXIDANTES

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 60h (Teórico: 15h/ Prático: 45h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 4

Ementa:

Introdução aos compostos bioativos e atividade antioxidante. Polifenóis. Carotenoides totais. Antocianinas. Atividade antioxidante pelo método ABTS. Atividade antioxidante pelo método DPPH. Atividade antioxidante pelo método FRAP. Atividade antioxidante pelo método CUPRAC. Capacidade antioxidante total.

Bibliografia:

APAK, R.; CAPANOGLU, E.; SHAHIDI, F. **Measurement of Antioxidant Activity & Capacity: Recent Trends and Applications**. John Wiley & Sons Ltd, Hoboken, NJ, USA: 2018. 354 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed. 2010, 900 p.

LAJOLO, F. M.; MERCADANTE, A. Z. **Química e bioquímica dos alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

RUFINO, M. S. M.; ALVES, R. A.; BRITO, E. S.; PÉREZ-JIMÉNEZ, J.; SAURA-CALIXTO, F.; MANCINI-FILHO, J. **Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruits from Brazil**. Food Chemistry, v. 121, n. 4, p. 996-1002, 2010.

YAHIA, E. M. **Fruit and vegetable phytochemicals: Chemistry and human health**. 2 volumes, 2nd Ed., John Wiley & Sons Ltd, Hoboken, NJ, USA: 2018.

Periódicos de relevância na área

CONTROLE DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 35h/ Prático: 10h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 3

Ementa:

Programas de controle e gestão de qualidade na indústria de alimentos; Controle de Qualidade da Cadeia de Produtos de Origem Animal e Vegetal; Legislação brasileira de alimentos; Produção e consumo de alimentos transgênicos; Padrão de identidade e qualidade de produtos.

Bibliografia:

ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. São Paulo: SENAC, 2ª Edição. 2018. 376p.

BORDONADA, J. L. N. **Guía APPCC / HACCP y HARPC**. Editora: Independently Published. 2023. 196 p (Idioma Espanhol)

CARELLE, A. C; CÂNDIDO, C.C. **Tecnologia dos alimentos: Principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Saraiva, 2014. 144p.

KUAYE, A. Y. [Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos \(Volume 4\)](#). São Paulo: Atheneu, 1ª edição. 2017. 336p

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 7ª edição. 2014. 692p

SOUZA, B. R. V; OLIVEIRA, Y; SILVA, C. S. O. **Gestão da Qualidade, Higiene e Tecnologia de Alimentos: Novos fatores para a segurança alimentar**. Editora: Novas Edições Acadêmicas. 2017. 100p

Periódicos de relevância na área.

EMPREENDEDORISMO, INOVAÇÃO E PROPRIEDADE INTELECTUAL

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 45 h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 20h

Créditos: 3

Ementa:

Empreendedorismo: definição, tipologia, comportamento, modelagem, planejamento e impacto sobre o desenvolvimento; Inovação: definição, tipologia, criatividade; Propriedade intelectual: definição, dimensões, finalidade, importância e legislação; patente de invenção, modelo de utilidade, desenho industrial, marca, indicação geográfica, informação tecnológica.

Bibliografia:

BRASIL. **Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 maio 1996.

COHEN, Renata. **Empreendedorismo informal de alimentos no Brasil: uma visão a partir das teorias de effectuation, bricolagem e causation.** 2023.

DO NASCIMENTO, Flaviane Mugnol et al. **Propriedade Intelectual para Inovação: elaboração de uma cartilha sobre inovação tecnológica para profissionais da educação.** Cadernos de Prospecção, v. 15, n. 1, p. 131-143, 2022.

Food Trends. <https://www.essentialnutrition.com.br/conteudos/food-trends-2023>. 2024.

INPI. **Manual básico de patentes.** <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/patentes/guia-basico/ManualdePatentes20210706.pdf>. 2024.

INPI. **Manual de desenhos industriais.** https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-desenho-industrial/wiki/Manual_de_Desenhos_Industriais. 2024.

INPI. **Manual de indicações geográficas.** <https://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki>. 2024.

INPI. **Manual de marcas.** <https://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki>. 2024.

REGO, Raul Amaral; VIALTA, Airton; MADI, Luis Fernando Ceribelli. **Indústria de alimentos 2030: ações transformadoras em valor nutricional dos produtos, sustentabilidade da produção e transparência na comunicação com a sociedade /** editores, Raul Amaral Rego, Airton Vialta, Luis Fernando Ceribelli Madi – 1. ed. – São Paulo: Ital/Abia, 2020.

ESTÁGIO EM DOCÊNCIA

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 30h (Teórico: 10h/ Prático: 20h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 2

Ementa:

Participação do aluno em atividades de ensino de graduação, assim definidas: ministrar aulas teóricas e práticas, participar em avaliação parcial de conteúdos teóricos e práticos e aplicar métodos ou técnicas pedagógicas, como estudo dirigido, seminários, dentre outros.

Bibliografia:

Variável de acordo com o conteúdo programático da disciplina.

GESTÃO DA INOVAÇÃO

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 45 h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 20h

Créditos: 3

Ementa:

Conceito de inovação. Tipos de inovação. Evolução conceitual e teórica da relação entre Ciência, Tecnologia e Inovação. Estratégias de Inovação na agroindústria; Inovação e Competitividade; Difusão de Inovações na agroindústria; Inovação e especificidades setoriais; Planejamento e gestão do processo de inovação na agroindústria. Indicadores de inovação; Infraestrutura Científico-Tecnológica; Política de Ciência, Tecnologia e Inovação

Bibliografia:

CARVALHO, Hélio Gomes de; REIS, Dálcio Roberto dos; CAVALCANTE, Márcia Beatriz. **Gestão da inovação**. 2011.

DA COSTA LEITE, André; DE MENDONÇA, Claudio Márcio Campos; DE OLIVEIRA, Werbeston Douglas. **Gestão da inovação: um olhar sobre os núcleos de inovação e tecnologia do Brasil**. Cadernos de Ciência & Tecnologia, v. 40, p. 27229, 2023.

GUIMARÃES, Rafael Ribeiro et al. **Gestão da inovação: Inovações e processos**. 2024.

QUINHÕES, Trajano Augustus Tavares; LAPÃO, Luís Velez. **Gestão da inovação: Há ainda um longo caminho a percorrer**. *Revista de Administração de Empresas*, v. 64, p. e2023-0160, 2023.

TIDD, Joe; BESSANT, Joe. **Gestão da inovação**. Bookman Editora, 2015.

TIGRE, P. B. **Gestão da Inovação: Uma Abordagem Estratégica, Organizacional e de Gestão do Conhecimento**. Gen/Atlas. 2021.

MÉTODOS INSTRUMENTAIS APLICADOS A ALIMENTOS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 60h (Teórico: 40h/ Prático: 20h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 4

Ementa:

Métodos Espectrofotométricos: Absorção molecular nas regiões do ultravioleta e visível; Absorção atômica; Emissão Atômica. Métodos cromatográficos: cromatografia em fase gasosa e em fase líquida.

Bibliografia:

ARAÚJO, H.; IRIS, A. **Análise Instrumental - Uma Abordagem Prática**. 1. ed. São Paulo: LTC, 2021.

HARRIS, D. C.; LUCY, C. A. **Análise Química Quantitativa**. 9. ed. São Paulo: LCT, 2017.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo: IAL, 2013. v.1: **métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf>. Acesso em: 08 dez. 2024.

LANÇAS, F. M. **Cromatografia Líquida Moderna. HPLC - CLAE**. 2. ed. Campinas: Átomo, 2016.

MAPA. **Guia de Validação - Controle de Qualidade de Alimentos**. 1. ed. 2011. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/arquivos-publicacoes-laboratorio/guia-de-validacao-controle-de-qualidade-analitica.pdf>. Acesso em: 08 dez. 2024.

NASCIMENTO, R. F. **Cromatografia gasosa: aspectos teóricos e práticos**. 1. ed. Fortaleza: Imprensa Universitária, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/39260>. Acesso em: 08 dez. 2024.

SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. **Fundamentos de Química Analítica**. 10. ed. São Paulo: Cengage, 2023.

Periódicos de relevância na área.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 30h/ Prático: 15h) **CH Remota:** 30h

Créditos: 3

Ementa: Microrganismos importantes em alimentos. Contaminação dos alimentos. Princípios da preservação de alimentos. Controle microbiológico. Tipos de alimentos e microrganismos que os deterioram. Toxinfecções alimentares. Normas e padrões microbiológicos para alimentos. Análises microbiológicas em alimentos.

BIBLIOGRAFIA

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. Porto Alegre: ARTMED. 2018.

FORSYTHE, S. J, TONDO, E. C; BIANCHINI, A; CHIARINI, E. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2ª edição. 2017.

FORSYTHE, S. J. HAYES, P. R. **Higiene de los alimentos. Microbiología y HACCP**. Editora: Acribia, 2002.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2ª edição. 2023.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. Editora: ARTMED. 2005.

MARTIN, J. G. P; LINDNER, J. D. **Microbiologia de Alimentos Fermentados**. São Paulo: Blucher. 2022.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. Varela. 2006.

SILVA, N. et al. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. São Paulo: Blucher, 6ª edição. 2017.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B, R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. Editora: ARTMED, 2012.

Periódicos de relevância na área

PROCESSOS FERMENTATIVOS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 30h/ Prático: 15h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 3

Ementa:

Processos fermentativos: definição e aplicação na tecnologia de alimentos. Controle das fermentações visando um produto final de qualidade. Desenvolvimento metabólico de microrganismos e os produtos associados. Funcionamento de biorreatores. Técnicas de estudo científico de processos fermentativos.

Bibliografia:

MARTIN, José Guilherme Prado; LINDNER, Juliano de Dea (org.). **Microbiologia de alimentos fermentados**. São Paulo, SP: Blucher, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.

BORZANI, Walter et al. **Biotecnologia industrial**. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2001. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.

PASTORE, Gláucia Maria; BICAS, Júliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto. **Biotecnologia de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.

SANTOS, Fernando et al. (org.). **Bioprocessos e biotecnologia**. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.

SANTOS, Fernando et al. (org.). **Bioprocessos e biotecnologia**. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.

LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial: Processos Fermentativos e enzimáticos**, São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

Periódicos de relevância na área.

TECNOLOGIA DE PRODUTOS DAS ABELHAS

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 45h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 20h

Créditos: 3

Ementa:

Composição, características e propriedades. Processo produtivo. Boas práticas apícolas. Matéria prima e rastreabilidade. Preparação de lotes. Processamento primário e final. Sistemas de autocontrole de qualidade. Análises: físicas, químicas, microbiológicas, sensoriais e palinológicas. Instalações para processamento. Legislação específica. Polinização e sua influência na qualidade dos produtos agrícolas

Bibliografia:

- BARRETO, L. M. R. C. **Produção de pólen no Brasil**. Taubaté-SP. 1 ed., 2006. 100 p.
- FEARNLEY, J. **Bee propolis: Natural Healing from the Hive**. London, Souvenir Press, 2005. 172 p.
- FLOTTUM, K. **The honey handbook**. London. Apple Press. 2009.168 p.
- KESSELER, R, HARLEY, M. **Pollen: the hidden sexuality of flowers**. London. Cardiff Academic Press. 2009. 264.
- LIMA, M. G. **A produção de própolis no Brasil**. São João da Boa Vista-SP. 1 ed., 2006. 120 p.
- BRETZ, Walter. **Própolis: muito além de um antibiótico natural**. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.
- VAN TOOR, R F. **Producing royal jelly**. London. Bassdrum Books. 2006. 101 p.
- ZOVARO, R. **Cera de abelha: beneficiamento, produção e utilização**. São Paulo. 1 ed., 2007. 164 p.
- Periódicos de relevância na área.

TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 45h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 15h

Créditos: 3

Ementa:

Caracterização e classificação das matérias primas. Composição química e aspectos nutritivos da carne, leite e pescado. Tecido muscular e bioquímica do "post-mortem". Características sensoriais da carne, leite e pescado. Espécies de pescados regionais de interesse industrial e métodos de captura. Métodos de conservação de carne e derivados, leite e derivados, pescado e derivados. Processamento de carne e derivados, leite e derivados, pescado e derivados. Utilização de subprodutos e resíduos da indústria de produtos de origem animal.

Bibliografia:

- DANTAS, A.; MOURA, R. R.; VERRUCK, S. **Ciência e tecnologia de leite e produtos lácteos sem lactose**. Ponta Grossa (PR): Editora Atena, 2019. 79 p.
- GALVÃO, J. A.; OETTERER, M. **Qualidade e processamento de pescado**. Elsevier, Brasil, 2015. 256 p.
- GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2021. 673 p.
- JAGANATHAN, D; PALANISAMY, P; PERUMAL, R. **Tecnologia de processamento de carne: uma visão geral**. Editora: Edições Nosso Conhecimento. 2021. 60 p.
- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade**. Editora Guanabara Koogan, 2011.
- ORDÓÑEZ PEREDA, Juan Antonio. (org.). **Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 279 p. vol. 2.
- ROSSI, Gabriel Augusto Marques. **Qualidade tecnologia e inspeção de carnes**. São Paulo: MedVet, 2022, 348 p.
- RAMOS, E. M; GOMIDE, L. A. M; **Avaliação da qualidade de carnes**. Viçosa, MG: UFV. 2016. 472 p.
- SILVA, A. C. O.; CORTEZ, M. A. S. **Tecnologia de leite e derivados lácteos** [recurso eletrônico], Niterói (RJ): Eduff, 2021. 87 p.

TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 30h/ Prático: 15h) CH Remota: 15h

Créditos: 3

Ementa:

Pós-colheita de frutos e hortaliças; Operações tecnológicas emergentes na indústria de vegetais. Recepção da matéria prima, limpeza e seleção. Etapas básicas de pré-processamento. Produtos fermentados de frutas e hortaliças. Reaproveitamento de resíduos. Extração e aplicação de pigmentos. Plantas alimentícias Não convencionais. Alimentos Planted based.

Bibliografia:

MARTIN, José Guilherme Prado; LINDNER, Juliano de Dea (org.). **Microbiologia de alimentos fermentados**. São Paulo, SP: Blucher, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.

[CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio](#). 2. ed. rev. amp. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2005. 783 p.

AUGUSTO, Pedro Esteves Duarte. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.

KUROZAWA, Louise Emy; COSTA, Stella Regina Reis da. **Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 dez. 2024.

AYDAR, A. Y. **Plant-Based Foods: Ingredients, Technology and Health Aspects**. Editora. Springer, 2023. In: https://www.google.com.br/books/edition/Plant_Based_Foods_Ingredients_Technology/Ug28EAAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=1&dq=Food%20plant%20based&pg=PP9&printsec=frontcover Acesso em: 2024

Papadakis, R. (Ed.). (2021). **Dyes and Pigments - Novel Applications and Waste Treatment**. IntechOpen. doi: 10.5772/intechopen.90970

Ziarno, M. (Ed.). (2021). **Milk Substitutes - Selected Aspects**. IntechOpen. doi: 10.5772/intechopen.87527

Carlos Jimenez-Lopez, J. (Ed.). (2021). **Grain and Seed Proteins Functionality**. IntechOpen. doi: 10.5772/intechopen.87503

OETTERER, M.; D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: MANOLE. 2006. 612p.

Periódicos de relevância na área.

TÓPICOS EM ALIMENTOS I

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 15h (Teórico: 15h/ Prático: 0h) CH Remota: 0h

Créditos: 1

Ementa:

Disciplina de curta duração, com tema orientado dentro de uma linha de pesquisa específica do curso de mestrado que permita fornecer ao pós-graduando uma formação especializada, abordando tópicos não trabalhados ao longo do currículo regular do curso, buscando a inovação e atualização de conhecimentos.

Bibliografia: indicada ou fornecida pelo profissional convidado, e correspondente aos objetivos específicos do curso ministrado.

TÓPICOS EM ALIMENTOS II

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 30h (Teórico: 30h/ Prático: 0h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 2

Ementa:

Disciplina de curta duração, com tema orientado dentro de uma linha de pesquisa específica do curso de mestrado que permita fornecer ao pós-graduando uma formação especializada, abordando tópicos não trabalhados ao longo do currículo regular do curso, buscando a inovação e atualização de conhecimentos.

Bibliografia: indicada ou fornecida pelo profissional convidado, e correspondente aos objetivos específicos do curso ministrado.

TÓPICOS EM ALIMENTOS III

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 45h (Teórico: 30h/ Prático: 15h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 3

Ementa:

Disciplina de curta duração, com tema orientado dentro de uma linha de pesquisa específica do curso de mestrado que permita fornecer ao pós-graduando uma formação especializada, abordando tópicos não trabalhados ao longo do currículo regular do curso, buscando a inovação e atualização de conhecimentos.

Bibliografia: indicada ou fornecida pelo profissional convidado, e correspondente aos objetivos específicos do curso ministrado.

TÓPICOS EM ALIMENTOS IV

Nível: Mestrado Acadêmico

Obrigatória: Não

CH Total: 60h (Teórico: 40h/ Prático: 20h) **CH Remota:** 0h

Créditos: 4

Ementa:

Disciplina de curta duração, com tema orientado dentro de uma linha de pesquisa específica do curso de mestrado que permita fornecer ao pós-graduando uma formação especializada, abordando tópicos não trabalhados ao longo do currículo regular do curso, buscando a inovação e atualização de conhecimentos.

Bibliografia: indicada ou fornecida pelo profissional convidado, e correspondente aos objetivos específicos do curso ministrado.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Aparecida Liberato Milhome, Coordenador(a) de Mestrado em Tecnologia de Alimentos**, em 20/12/2024, às 08:54, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **6859195** e o código CRC **83F3A964**.