



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 20/2013**

Aprova a criação das disciplinas, Embalagens para Alimentos, Tecnologias de Óleos e Gorduras e Tecnologias de Massas e Panificação para serem inseridas no elenco das disciplinas complementares optativas Curso Superior em Tecnologia de Alimentos, do Campus I, e dá outras providências.

O CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, no uso de suas atribuições e tendo em vista o que deliberou o plenário da em reunião realizada no dia 04 de abril de 2013 (Processo nº 23074.011209/13-83),

**R E S O L V E:** Curso Superior em Tecnologia de Alimentos d

**Art. 1º** - Aprovar a criação das disciplinas Embalagens para Alimentos (04 créditos), Tecnologias de Óleos e Gorduras (04 créditos) e Tecnologias de Massas e Panificação (04 créditos) para serem inseridas no elenco das disciplinas complementares optativas do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos do CTDR, do Campus I.

**Art. 2º** - As disciplinas terão suas ementas estabelecidas de acordo com o anexo I desta Resolução.

**Parágrafo Único** - As disciplinas a que se refere o *caput* deste artigo serão oferecidas a partir do período letivo 2013.1

**Art. 3º** - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura.

Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em 04 de abril de 2013.

**MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA MELO DINIZ  
PRESIDENTE**

**Anexo I da Resolução N° 20/2013 que aprova a criação das disciplinas, Embalagens para Alimentos, Tecnologias de Óleos e Gorduras e Tecnologias de Massas e Panificação para serem inseridas no elenco das disciplinas complementares optativas Curso Superior em Tecnologia de Alimentos, do Campus I, e dá outras providências.**

## EMENTAS DAS DISCIPLINAS

### **Tecnologias de Massas e Panificação**

Carga horária: 60 horas-aula

Créditos: 04

Pré-requisito: Nenhum

Produtos de panificação e massas alimentícias: processos de produção e equipamentos. Ingredientes para panificação. Tecnologia de panificação, massas, amidos e derivados. Legislação.

### **Tecnologia de Óleos e Gorduras**

Carga horária: 60 horas-aula

Créditos: 04

Pré-requisito: Nenhum

Definição de óleos e gorduras. Composição e estrutura de óleos e gorduras. Importância na alimentação humana. Propriedades físicas e químicas. Industrialização de óleos e gorduras: preparo de matérias-primas, extração, refino, hidrogenação, fracionamento e interesterificação. Controle de qualidade de óleos e gorduras.

### **Embalagens para Alimentos**

Carga horária: 60 horas-aula

Créditos: 04

Pré-requisito: Nenhum

Estudar definições, finalidades e características de embalagens para alimentos. Composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação dos diferentes tipos de embalagens. Interação entre embalagem e alimento. Controle de qualidade e legislação.