



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

DISCIPLINA	NOME PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL
TP150	<ol style="list-style-type: none">1. Tópicos Avançados em Óleos Vegetais e Óleos Essenciais: Composição, Métodos de Extração, Processamento e Aplicações2. Advanced Topics in Vegetable Oils and Essential Oils: Composition, Extraction Methods, Processing and Applications3. Temas Avanzados en Aceites Vegetales y Aceites Esenciales: Composición, Métodos de Extracción, Procesamiento y Aplicaciones

Ementa PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL:

Fontes oleaginosas comerciais e não comerciais. Composição e Propriedades Funcionais. Componentes minoritários. Métodos de Extração (físicos e químicos). Etapas do processamento (refino químico e físico). Análises de qualidade. Aplicações.

Conteúdo Programático PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL:

<ol style="list-style-type: none">1. Definição com base química2. Diferença entre óleo vegetal e óleo essencial3. Matérias-primas utilizadas para obtenção dos óleos vegetais4. Composição química dos diferentes óleos vegetais e essenciais5. Funções dos diferentes compostos6. Preparo do material para extração7. Métodos de extração aplicado aos óleos vegetais e essenciais8. Etapas do Processamento9. Principais análises de qualidade10. Aplicações industriais dos óleos vegetais11. Aplicações dos óleos vegetais brasileiros12. Avaliação do mercado atual para os diferentes óleos13. Óleos essenciais e a aromaterapia	<ol style="list-style-type: none">1. Chemically based definition2. Difference between vegetable oil and essential oil3. Raw materials used to obtain vegetable oils4. Chemical composition of different vegetable and essential oils5. Functions of different compounds6. Preparation of material for extraction7. Extraction methods applied to vegetable and essential oils8. Processing Steps9. Main quality analyzes10. Industrial applications of vegetable oils11. Applications of Brazilian vegetable oils12. Assessment of the current market for different oils13. Essential oils and aromatherapy	<ol style="list-style-type: none">1. Definición basada químicamente2. Diferencia entre aceite vegetal y aceite esencial3. Materias primas utilizadas para la obtención de aceites vegetales4. Composición química de diferentes aceites vegetales y esenciales.5. Funciones de diferentes compuestos6. Preparación del material para la extracción.7. Métodos de extracción aplicados a aceites vegetales y esenciales.8. Pasos de procesamiento9. Principales análisis de calidad10. Aplicaciones industriales de los aceites vegetales.11. Aplicaciones de los aceites vegetales brasileños12. Evaluación del mercado actual de diferentes aceites.13. Aceites esenciales y aromaterapia.
--	---	---



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

Bibliografia:

Referências básicas:

- Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Organização Carmen Cecília Tadini. ISBN 978-85-216-2414-1. Ed.-Rio de Janeiro: LTC, Volume 01. 2016.
- Bailey's Industrial Oil and Fat Products. Editor(s) Shahidi, Fereidoon. Volume 1-6 (6th Edition). John Wiley & Sons.
- Green Vegetable Oil Processing. First Edition. Editors: Walter Fars and Andrew Proctor. ISBN: 9780128102169. Imprint: Academic Press and AOCS Press.
- Bioactive Compounds of Edible Oils and Fats Health Benefits, Risks, and Analysis. 1st Edition. Edited By Leo M.L. Nollet, Javed Ahamad. Published October 9, 2024 by CRC Press.
- The Chemistry of Aromatherapeutic Oils. Organização Esther Joy Bowels. 3rd Edition. ISBN-13 978-1741140514. Routledge.
- Essential Oil Safety: A Guide for Health Care Professionals. Editor Robert Tisserand and Rodney Young. 2nd Edition. Churchill Livingstone. ISBN-13 978-0443062414.
- Técnicas de aplicação de óleos essenciais: Terapias de saúde e beleza. Fernando Amaral. 1 edição. Cengage Learning. ISBN-13 978-8522122141.

Referências Complementares:

- Edible Oil Processing. Chemistry and technology of oils and fats, Edible Oil Processing, Richard John Hamilto. Editors Wolf Hamm, Richard John Hamilton. Publisher Sheffield Academic Press, 2000.

ASSINATURAS:

Kleia Araujo Sampaio