UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA ACADÊMICA

PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

DISCIPLINA	NOME PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL
TP 183	Tecnologia Avançada de Amidos Advanced Starch Technology Tecnología avanzada de almidón

Ementa PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL:

- Estrutura do grânulo de amido. Propriedades físico-químicas dos amidos. Caracterização tecnológica dos amidos. Processos industriais para a obtenção de amido. Aplicação de amido na indústria de alimentos. Produção e utilização de amidos modificados.
- Starch granule structure. Physicochemical properties of starches. Technological characterization of starches. Industrial processes for obtaining starch. Application of starch in the food industry. Production and use of modified starches.
- Estructura de los gránulos de almidón. Propiedades fisicoquímicas de los almidones. Caracterización tecnológica de almidones. Procesos industriales para la obtención de almidón. Aplicación del almidón en la industria alimentaria. Producción y uso de almidones modificados.

Conteúdo Programático PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL:

- Teoria: Apresentação do curso. Estrutura do grânulo de amido. Propriedades físico-químicas dos amidos. Caracterização tecnológica dos amidos. Processos industriais para a obtenção de amido. Produção e utilização de amidos modificados. Modificações genéticas. Modificações físicas. Modificações químicas. Modificações enzimáticas. Aplicação de amido na indústria de alimentos. Avaliação de amidos.
Prática: Isolamento, identificação e caracterização físico-química e funcional de amidos. Aplicação de amidos em produtos alimentícios.
- Theory: Course presentation. Starch granule structure. Physicochemical properties of starches. Technological characterization of starches. Industrial processes for obtaining starch. Production and use of modified starches. Genetic modifications. Physical modifications. Chemical modifications. Enzyme modifications. Application of starch in the food industry. Starch evaluation.
Practice: Isolation, identification and physicochemical and functional characterization of starches. Application of starches in food products.
- Teoría: Presentación del curso. Estructura de los gránulos de almidón. Propiedades fisicoquímicas de los almidones. Caracterización tecnológica de almidones. Procesos industriales para la obtención de almidón. Producción y uso de almidones modificados. Modificaciones genéticas. Modificaciones físicas. Modificaciones químicas. Modificaciones enzimáticas. Aplicación del almidón en la industria alimentaria. Evaluación del almidón.
Práctica: Aislamiento, identificación y caracterización fisicoquímica y funcional de almidones. Aplicación de almidones en productos alimenticios.

EMISSÃO: Rubrica:

UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas
DAC – Diretoria Acadêmica
Rua Sérgio Buarque de Holanda, 251 - Cidade Universitária – Barão Geraldo – Campinas/SP – 13083-970
Seção de Registro e Certificado Acadêmico – 00 55 19 3521 6662
www.dac.unicamp.br

Documento assinado. Verificar autenticidade em siged.unicamp.br/verifica
Informar código E1CC4419 96D143E0 BDA2032B 210A2315

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA ACADÊMICA

PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

Bibliografia:

Referências básicas:

Clerici, M.T.P.S.; Schmiele, M. Starches for Food Application, ed.1. London: Academic Press,2019, v.1., p.460.
Eliasson, A. C. Starch in Food: Structure and Applications. Woodhead Publishing. 2004
BeMiller, J. N.; Whistler, R. L. Starch: Chemistry and Technology. Academic Press. 2009, 3 ed.
Bertolini, A.C. Starches: Characterization, Properties, and Applications. CRC Press .2010.

Referências Complementares:

Legislação Brasileira e outras
Artigos científicos de revistas indexadas

ASSINATURAS:

UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas
DAC – Diretoria Acadêmica
Rua Sérgio Buarque de Holanda, 251 - Cidade Universitária – Barão Geraldo – Campinas/SP – 13083-970
Secretaria Geral de Apoio Técnico Acadêmico – 00 55 19 3521 6662
www.dac.unicamp.br

Documento assinado. Verificar autenticidade em siged.unicamp.br/verifica
Informar código E1CC4419 96D143E0 BDA2032B 210A2315

Documento assinado eletronicamente por MARIA TERESA PEDROSA SILVA CLERICI, PROFESSOR ASSOCIADO II, em 06/11/2025, às 11:31 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site: sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador: E1CC4419 96D143E0 BDA2032B 210A2315

UNICAMP
SIGAD