UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Curso:	Química		
Departamento:	Química		
Centro:	Ciências Exatas		
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Química e Tecnologia de Alimentos			Código: 4966
Carga Horária: 68	Periodicidade: Anual	Ano de Implantação: 2009	

1. EMENTA

Lipídios e ácidos graxos, enzimas, proteínas e aminoácidos, carboidratos e açúcares, vitaminas, sais minerais e aditivos.

2. OBJETIVOS

Usar os conceitos da química, aplicando-os ao controle de qualidade e aos componentes normalmente polifuncionais presentes em alimentos e, de cujas transformações, resultam as alterações de aroma, sabor, textura e valor nutritivo, durante o processamento e armazenamento de alimentos.

3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Carboidratos 1.1. Propriedades funcionais dos açucares e polissacarideos nos alimentos; 1.2. Reações químicas; 1.3. Determinações de carboidratos em alimentos.
2. Proteínas 2.1. Distribuição, quantidades e funções das proteínas nos alimentos; 2.2. Efeito do processamento sobre as propriedades funcionais e nutricionais das proteínas; 2.3. Determinações de proteína total em alimentos.
3. Enzimas 3.1. Enzimas no processamento de alimentos; 3.2. Enzimas imobilizadas; 3.3. Inibidores de enzimas.
4. Lipídios 4.1. Lipídios nos alimentos; 4.2. Química e processamento de óleos e gorduras; 4.3. Valor nutritivo 4.4. Determinações de lipídios em alimentos.
Noções de Microbiologia de Alimentos
5. Vitaminas e Minerais 5.1. Enriquecimento, fortificação e restauração em alimentos; 5.2. Causas Gerais da perda de vitaminas e minerais; 5.3. Determinação de cinzas e minerais em alimentos.
6. Pigmentos 6.1. Classificação dos pigmentos, courindex.
7. Aditivos 7.1. Conceituação toxicológica, classificação; 7.2. Fiscalização de alimentos; 7.3. Padrões de alimentos; 7.4. Legislação brasileira e internacional.

4. REFERÊNCIAS
4.1- Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)
GAVA, A. J., Pricipios de tecnologia de alimentos. \1º ed. Nobel S/A, São Paulo, 1998. FENNEMA. O.R., Food Chemestry in Principles of food Science, volume 4, Marcel Dekker, Inc. New York, 1996. SIMÃO, S.M., Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico, Editora Livraria Nobel S.A. São Paulo, 1985. BOBBIO F.O. & BOBBIO, P.A., Introdução à química de alimentos, Livraria Varela, São Paulo, 1989. INSTITUTO ADOLFO LUTS. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz, vol.1, Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, São Paulo, 1985. ABIA, Associação Brasileira das Industrias de Alimentos, Compendia da legislação de alimentos. vol. 1, Atos do Ministério da saúde, São Paulo, 1985. Boletins do Instituto de Tecnologia de Alimentos, ITAL, Campinas, São Paulo.
4.2- Complementares

Aprovado em 03 de setembro de 2008 (Ata 391). Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	Aprovação do Colegiado

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Curso:	Química	
Departamento:	Química	
Centro:	Ciências Exatas	
COMPONENTE CURRICULAR		
Nome: Química e Tecnologia de Alimentos		Código: **4966**
Turma(s): todas	Ano de Implantação: 2011	Periodicidade: Anual

Verificação da Aprendizagem

www.pen.uem.br> Legislação > Normas da Graduação > Pesquisar por Assunto:Avaliação

Obs.: Apresentar abaixo quantas avaliações serão exigidas e detalhar o processo de verificação da aprendizagem (provas, avaliação contínua, seminários, trabalhos etc.), para obtenção das notas periódicas e Avaliação Final.

Número mínimo de avaliações = 2 (duas)

Avaliação Periódica:	**1ª**	**2ª**	**3ª**	**4ª**
Peso:	**1**	**1**	**1**	**1**

1ª AVALIAÇÃO PERIÓDICA: Prova escrita versando sobre o conteúdo ministrado com valor de 10 pontos.
2ª AVALIAÇÃO PERIÓDICA: Prova escrita versando sobre o conteúdo ministrado com valor de 10 pontos..
3ª AVALIAÇÃO PERIÓDICA: Prova escrita versando sobre o conteúdo ministrado (teórico-prático) com valor de 8 pontos e apresentação de um artigo científico sobre alimentos ou análises de alimentos com valor de 2 pontos.
4ª AVALIAÇÃO PERIÓDICA: Prova escrita versando sobre o conteúdo ministrado (téorico-prático) com valor de 5 pontos e apresentação de um relatório sobre a composição química de uma amostra de alimento, correspondendo a 5 pontos.
AVALIAÇÃO FINAL: prova escrita envolvendo todo conteúdo ministrado.

Aprovado em 16/02/2011 (Ata 426). Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	Aprovação do Conselho Acadêmico