



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina
<input type="checkbox"/>	Atividade complementar
<input type="checkbox"/>	Monografia

<input type="checkbox"/>	Prática de Ensino
<input type="checkbox"/>	Módulo
<input type="checkbox"/>	Trabalho de Graduação

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU 044	Noções de Química dos Alimentos e Bebidas	2	2	4	60	1º

Pré-requisitos		Co-Requisitos	X	Requisitos C.H.	X
----------------	--	---------------	---	-----------------	---

EMENTA

Noções fundamentais sobre alimentos e bebidas: classificação, constituintes e características dos produtos de origem animal e vegetal. Alterações dos alimentos. Métodos gerais de preservação dos alimentos e seus efeitos.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

- Conhecer os constituintes dos alimentos e suas reações
- Identificar os fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos
- Aplicar a análise sensorial na avaliação dos alimentos
- Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as modificações químicas, nutricionais, funcionais e sensoriais aplicadas a alimentos de origem vegetal e animal
- Conhecer os métodos gerais de preservação dos alimentos e seus efeitos nos nutrientes
- Conhecer as técnicas de processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas

METODOLOGIA

Técnicas: aulas expositivas utilizando data show, exercícios de fixação.

Recursos didáticos: slides, sites, revistas científicas, vídeos.

Aulas práticas: execução de uma média de quatro experimentos no Laboratório de Técnica Dietética, seguida de discussão dos resultados.

AValiação

A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades como prova escrita, seminários, aplicação de experimentos realizados no Laboratório de Técnica Dietética.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Constituintes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, enzimas, lipídios, pigmentos e compostos bioativos
- Fatores intrínsecos e extrínsecos em alimentos
- Aplicação da análise sensorial dos alimentos
- Técnica de pré-preparo e preparo dos alimentos
- Avaliação das transformações bioquímicas, funcionais, nutricionais e sensoriais dos alimentos de origem animal
- Avaliação das transformações bioquímicas, funcionais, nutricionais e sensoriais dos alimentos de origem vegetal
- Métodos de preservação dos alimentos
- Técnicas de processamento de bebidas alcoólicas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ARAÚJO, W.M.C. MONTEBELLO, N. di P., BOTELHO, R.A., BORGIO, L.A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Editora SENAC – DF, 2011. (Série Alimentos e Bebidas, vol 2, 2ªedição).
- LIVERA, A.V.S, SALGADO, S.M. **Técnica Dietética – um guia prático**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2007.
- BOBBIO, F., BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**. Editora: Varela, 1989.
- ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos**. Editora: UFV, 2008.
- CASTRO, A.G.C. **A química e a reologia no processamento dos alimentos**. Instituto Piaget, 2003.
- DUTOCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 2ªed. Editora: Champagnat, 2010.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos**. 8ªed. São Paulo: Atheneu, 2006.
- RIBEIRO, P.R.; SEVARALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. Editora: EDGARD BLUCHER, 2004.
- VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas Alcoólicas - Bebidas Vol.1**. Editora: EDGARD BLUCHER, 2010.
- GAVA, A.J. SILVA, C.A.B, FRIAS, J.G. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. 2ªed. Editora: Nobel, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- GONÇALVES, E.C.B.A. **Química dos alimentos a base da nutrição**. São Paulo: Editora Varela, 2010.
- JAPUR, C.C.; VIEIRA, M.N.C.M. **Dietética aplicada na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2012.
- COULTATE, T.P. **Alimentos: A química de seus componentes**. Editora Acribia, 1984.
- DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. **Química de alimentos de Fennema**. 4ª ed. Editora: Artmed, 2010.
- FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Editora: ARTMED, 2ª ed. 2006.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Nutrição

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Hotelaria

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



Emitido em 13/07/2022

EMENTA Nº 1187/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19)
ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA
COORDENADOR - TITULAR
CGH (11.34.19)
Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:
1187, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **13/07/2022** e o código de verificação: **5414939952**