

Caracterização da disciplina

Código da disciplina:	NHZ4069.14	Nome da disciplina:	Química de Alimentos
Créditos (T-P-I):	(2-2-2)	Carga horária:	xx horas

Planejamento da disciplina
Objetivos gerais

Fornecer ao aluno conhecimento da metodologia usual da análise de alimentos.

Objetivos específicos

Introduzir os alunos no estudo das principais matérias primas de origem vegetal e animal.
 Apresentar aos alunos características e fatores da produção que afetam a qualidade da matéria-prima
 Conhecer e executar os processos de obtenção de matéria-prima higiênica, conservação e industrialização.
 O aluno deverá estar apto a conhecer os processos tecnológicos de conservação de alimentos, desenvolver produtos, visando aumentar o tempo de vida útil, com o mínimo de perdas nutricionais e organolépticas, assegurando qualidade desde a matéria-prima até o produtos final frente ao consumidor.

Ementa

Fundamentos da Tecnologia de Alimentos e Nutrição. Métodos de Conservação de Alimentos. Tecnologia de Produtos de Origem Animal: (i) Leites e derivados: aspectos de qualidade, beneficiamento, conservação e produção de queijos, manteiga e iogurte; (ii) Carnes: carnes vermelhas, pescados, aves, conservação, processamento dos produtos e subprodutos e estocagem; e (iii) Ovos: classificação e conservação. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: classificação, métodos de conservação, deterioração, beneficiamento e armazenagem.

Descrição dos instrumentos e critérios de avaliação qualitativa

Nesta disciplina a avaliação do rendimento do aluno é realizada em função do seu aproveitamento em provas teóricas, práticas, seminários, entre outros, conforme exigido pelo docente. A modalidade e pesos de cada avaliação serão determinados pelo docente, levando em consideração as particularidades dos conteúdos trabalhados.

Os conceitos a serem atribuídos aos estudantes não deverão estar rigidamente relacionados a qualquer nota numérica de provas, trabalhos ou exercícios. Os resultados também considerarão a capacidade do aluno de utilizar os conceitos e material das disciplinas, criatividade, originalidade, clareza de apresentação e participação em sala de aula e laboratórios. O aluno será informado sobre as normas e critérios de avaliação que serão considerados ao se iniciar a disciplina.

Referências bibliográficas básicas

1. Química do Processamento de Alimentos, Bobbio, Paulo A. Varela, 2001, São Paulo
2. Introdução à Química de Alimentos, Bobbio, Florinda O., Bobbio, Paulo A., Varela, 2003, São Paulo
3. BEHMER, M. L. A. Como Aproveitar Bem o Leite no Sítio ou Chácara. São Paulo: Nobel. 1910.
4. CAMARGO, R. [editor]. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo: Editora Nobel, 1984. 298p.

Referências bibliográficas complementares

1. CASTRO, F. A. F., AZEREDO, R. M. C., SILVEIRA, I. L. Estudo Experimental dos Alimentos: Uma Abordagem Prática. Caderno Didático, Viçosa: UFV, n. 28, 1998.
2. FERREIRA, C. L. L. F. Produtos Lácteos Fermentados: aspetos bioquímicos e tecnológicos. Caderno Didático, Viçosa: UFV, n. 43, 2001.
3. SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela. 2000. 227p.

4. FINGER, F. L, VIEIRA, G. Controle da Perda Pós-Colheita de Água em Produtos Hortícolas. Caderno Didático, Viçosa: UFV, n. 49, 1997.

5. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 7ª edição. São Paulo: Nobel, 1984.

Recomendações

Recomenda-se que o aluno tenha feito disciplinas básicas de química e bioquímica.