



COORDENADORIA DO CURSO BACHARELADO EM
BIOSSISTEMAS

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Química de Alimentos			Período: 5°	Currículo: 2019
Docente: Juliana Cristina Sampaio Rigueira Ubaldo			Unidade Acadêmica: DEALI	
Pré-requisito: Bioquímica Geral			Co-requisito: não aplica	
C.H. Total: 72h	C.H. Prática: 36h*	C. H. Teórica: 36h	Grau: Bacharelado	Semestre: 2021/2

EMENTA

Água nos alimentos. Carboidratos, proteínas e lipídeos: definição, classificação, estrutura e propriedades nos alimentos. Transformações químicas e físicas do processamento e seus efeitos sobre a cor, textura e aroma dos alimentos. Vitaminas e minerais. Pigmentos naturais em alimentos. Aditivos. Aroma e sabor dos alimentos. Cromatografia gasosa e líquida.

OBJETIVOS

Oportunizar aos alunos a compreensão sobre os principais constituintes químicos dos alimentos e das transformações que neles ocorrem durante o processamento e a conservação, bem como sobre as formas de controlar estas alterações.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 14 semanas, sendo divididas em atividades assíncronas, síncronas e complementares, totalizando 72 horas-aula no II Semestre de 2021 (13/09/2021 a 17/12/2021). *Os conteúdos referentes as aulas práticas serão substituídos por vídeos, e/ou artigos e exercícios).

Semanas	Dia	Conteúdo e atividades Assíncronas e Síncronas (PREVISÃO)
1	15/09	Apresentação do Plano de Ensino e Introdução ao Curso (2h - S) Água nos alimentos (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (3,0h - A)
2	22/09	Aminoácidos e proteínas: definição, estrutura, classificação e funções (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (3,0h - A)
3	29/09	Carboidratos: definição, classificação, funções e reações em alimentos (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (3,0h - A)
4	06/10	Lipídeos: definição, estrutura, classificação e funções (2,0h - A) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (3,0h - A)
5	13/10	Vitaminas (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (2,0h - A) Atendimento para esclarecimento de dúvidas – aulas 1 a 6 (2,0 - S)
6	20/10	Avaliação (A1) (4 h - A) *F Revisão da avaliação A1 (2,0h - S)
7	27/10	Minerais (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (2,0h - A)
8	03/11	Pigmentos naturais (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (3,0h - A)
9	10/11	Aditivos (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (3,0h - A)
10	17/11	Cromatografia líquida e gasosa (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (3,0h - A)
11	24/11	Química do sabor (2,0h - S) Atividade/conteúdo complementar no portal didático (2,0h - A) Atendimento para esclarecimento de dúvidas – aulas 8 a 12 (2h)
12	01/12	Apresentação de Seminário (S) (4h - S/A) *F Trabalho escrito (T) (3 h) *F
13	10/12	Avaliação (A2) (4 h - A) *F

		Revisão da avaliação A2 (2,0h - S)	
14	15/12	Avaliação substitutiva (Nota final < 6,0 e > 4,0)	
<ul style="list-style-type: none"> • *F: atividade válida como frequência para a CH da semana; • S – síncrona e A – assíncrona; • As atividades síncronas não serão gravadas; • Vídeos e/ou textos no Portal Didático serão divulgados para a aula da semana e ficarão disponíveis até a avaliação sobre seu conteúdo; • As atividades de frequência devem ser enviadas pelo Portal Didático, no prazo de 05 dias; • Horário de atendimento aos alunos: serão agendados previamente por e-mail para ser realizado pelo Google Meet). 			
METODOLOGIA DE ENSINO E RECURSOS AUXILIARES			
<p>A unidade curricular será ministrada com atividades assíncronas (vídeos, textos, artigos e exercícios) disponibilizados no Portal Didático (www.campusvirtual.ufsj.edu.br) e atividades síncronas utilizando plataforma/aplicativo Google Meet. Serão disponibilizados como conteúdo complementar materiais de apoio aos estudos e legislações pertinentes no Portal Didático.</p>			
CONTROLE DE FREQUÊNCIA E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO			
<p>Controle de frequência</p> <p>Conforme Resolução N° 017 de 07 de julho de 2021 do CONEP: “Art. 11. O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas de modo assíncrono, e não pela presença durante as atividades síncronas. O discente que não entregar 75% (setenta e cinco por cento) daquelas atividades será reprovado por infrequência.”</p>			
<p>Crítérios de avaliação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serão aplicadas <u>02 avaliações</u> (A1 e A2): 35,0 pontos cada, totalizando 70,0 pontos • <u>Seminário</u> (S): 20,0 pontos • <u>Trabalho escrito</u> (T): 10,0 pontos <p>As apresentações de seminários poderão ser síncronas (apresentação ao vivo para a turma) ou enviadas no formato de vídeo gravado (15 a 20 minutos de apresentação, tema a ser definido).</p> <p>Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) pontos.</p> <p>Haverá uma avaliação substitutiva referente ao conteúdo ministrado durante todo o período emergencial e substituirá a avaliação de menor nota (A1 ou A2).</p> <p>Estará apto a realizar a avaliação substitutiva, o aluno que não estiver reprovado por faltas (infrequência) e tiver nota final maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor do que 6,0 (seis).</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>- ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 5. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2011. 601 p.</p> <p>- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p> <p>- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo: IMT: Edgard Blücher, 2 ed., 2007. 184 p.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			

- CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2.ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2012. 207 p.
- COLLINS, C.H; BRAGA, G. L. **Fundamentos de Cromatografia**. Campinas: Unicamp, 2011. 453 p.
- COULTATE, T. P. **Manual de química y bioquímica de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1998. 376 p.
- FRANCO, M.R.B. **Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004. 246p.
- WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **Nutrição I: Entendendo os nutrientes**. 10. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 342 p.

Juliana Ubaldo

Profa. Juliana Cristina S.Rigueira Ubaldo
Docente responsável

Prof. Amauri Gerado de Souza
Coordenador do Curso Interdisciplinar em Biosistemas



Emitido em 09/09/2021

PLANO DE ENSINO Nº PE Química de Alimentos - 2021/02/2021 - COBIB (12.32)

(Nº do Documento: 1291)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 09/09/2021 12:13)

AMAURI GERALDO DE SOUZA

COORDENADOR - TITULAR

COBIB (12.32)

Matrícula: 2145838

(Assinado digitalmente em 09/09/2021 14:01)

JULIANA CRISTINA SAMPAIO RIGUEIRA UBALDO

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

DEALI (12.15)

Matrícula: 1690434

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **1291**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **09/09/2021** e o código de verificação:

3e69a3d057