



**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**


DISCIPLINA:

**QUÍMICA DE ALIMENTOS**

CÓDIGO:

**CAL 023**

**UNIDADES E ASSUNTOS**

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
1. Água: 1.1. A molécula de água. 1.2. Estrutura do gelo; 1.3. Interação água-soluto; 1.4. Atividade de água; 1.5. Isotermas de sorção; 1.6. Estabilidade dos alimentos e quantidade de água.	6
2. Carboidratos: 2.1. Carboidratos em alimentos; 2.2. Estrutura de carboidratos; 2.3. Reações em carboidratos; 2.4. Funções de monossacarídeos e oligossacarídeos; 2.5. Funções de polissacarídeos; 2.6. Carboidratos e a produção de alimentos	6
3. Proteínas: 3.1. Estrutura e composição; 3.2. Classificação das proteínas; 3.3. Reações químicas e propriedades gerais; 3.4. Desnaturação de proteínas; 3.5. Propriedades funcionais e a produção de alimentos; 3.6. Aspectos nutricionais.	8
4. Enzimas: 4.1. Nomenclatura; 4.2. Especificidade catálise; 4.3. Regulação enzimática; 4.4. Cinética de reações enzimáticas; 4.5. Fatores que influenciam a atividade enzimática; 4.6. Enzimas imobilizadas; 4.7. Enzimas de importância na indústria de alimentos.	8
5. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos.	4
6. Pigmentos naturais em alimentos: características e estabilidade no processamento	4
7. Vitaminas e minerais 7.1. Vitaminas hidrossolúveis; 7.2. Vitaminas lipossolúveis; 7.3. Estabilidade ao processamento; 7.4. Fortificação de alimentos; 7.5. Propriedades químicas de minerais.	4

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

AULAS PRÁTICAS	Nº DE HORAS-AULA:
Água Determinação; Formulação para reposição hídrica; secagem.	6
Carboidratos Quantificação e carboidratos; amido; gomas e pectinas.	6
Proteínas Extração de proteínas; Estudo de solubilidade em função do pH; Quantificação; propriedades funcionais das proteínas nos alimentos.	8
Enzimas Determinação da atividade de enzimas.	4
Escurecimento enzimático e não enzimático Catalase, peroxidase e polifenoloxidase; Açúcar redutor e aminoácidos; Efeito do pH e temperatura sobre o escurecimento.	6
Pigmentos naturais Quantificação e propriedades.	4
Vitaminas Extração e quantificação e estabilidade.	4

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA:

**QUÍMICA DE ALIMENTOS**

CÓDIGO:

**CAL 023**

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**LIVRO(S) TEXTO(S)**

ARAUJO, J.M.A. Química de alimentos: Teoria e Prática. Viçosa: Editora UFV, 5ª. ed. 2011.  
BOBBIO, F. O.; BOBBIO P. A. Introdução à Química de Alimentos. Editora Varela, 2003.  
BOBBIO, F. O.; BOBBIO P. A. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. Editora Varela, 2003.

**OUTRAS REFERÊNCIAS**

BALTES, Werner. Química de los alimentos. Editora Acribia, 2007.  
BELITZ, H. D. GROSCH, W. Química de los alimentos. Editora Acribia, 2 ed., 2007.  
KOBELITZ, Maria Gabriela Bello (org.). Bioquímica de Alimentos: Teoria e aplicações práticas. Editora Guanabara Koogan, 1 ed., 2008.  
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. Editora Edgard Blücher, 2 ed., 2008.  
SHIBAO, J.; SANTOS, G. F. A.; GONÇALVES, N. F.; Gollücke, A. P. B. Edulcorantes em Alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. Editora Phorte, 1 ed., 2009.

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  
ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  
ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.