

CURSO DE GRADUAÇÃO: Todos		
SÉRIE:	SEMESTRE LETIVO DO ANO: (x) 1º SEMESTRE () 2º SEMESTRE () 1º e 2º SEMESTRES	ANO: 2019

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA**BLOCO I – IDENTIFICAÇÃO**

Código da Disciplina: (não preencher)

Nome da Disciplina: Química da Cor e do Sabor
Dia(s) da semana Quarta-feira
Horário(s) de aula 16h às 18h

• Enfoque:

(1) () Obrigatória

(2) () Optativa () Eletiva (x) PDCI

() Concomitante com disciplina obrigatória:

Curso: _____

Série: _____

• Observação:

Número de Alunos por Disciplina: 20

BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

Teórica (horas): 14

Prática (horas): 4

Teórico-Prática (horas): 12

Carga Horária Total (horas): 30

EAD (horas): 6

Unidade Administrativa: Departamento Nutrição

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

Docente regente da disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
Poliana Deyse Gurak	14	4	12
Docente (s) colaborador (es) na disciplina (aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina)	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
Docente (s) convidado (s) na Disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			
2.			

* Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSPA

BLOCO IV – DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO

Ementa: A disciplina enfatiza o conhecimento sobre a química da cor e do sabor dos alimentos. Na disciplina também será estudado substâncias bioativas presentes nos alimentos com ênfase no aspecto químico, tecnológico e implicações na saúde humana.

Objetivo Geral: Introduzir os fundamentos e aplicações da química da cor e do sabor dos alimentos.

Objetivos Específicos: Ao final do curso os alunos deverão estar aptos a:
 Compreender a influência da cor e do sabor na aceitabilidade dos alimentos.
 Compreender o aspecto químico, tecnológico e implicações na saúde humana de substâncias bioativas coloridas.
 Estudar as mudanças de cor e sabor durante o processamento e armazenamento de diferentes tipos de alimentos.
 Reconhecer a formação de rotas química e bioquímicas na formação de compostos voláteis.

Conteúdo Programático:

Conceitos sobre cor, sabor e métodos de análise.
 Química dos gostos básicos.
 Substâncias bioativas coloridas presentes nos alimentos: aspecto químico, tecnológico e implicações na saúde humana.
 Rotas bioquímicas e químicas para a formação de compostos voláteis em alimentos.
 Mudanças de cor e sabor durante processamento e armazenamento de alimentos.

Procedimentos Didáticos: Aula expositiva-dialogada com uso de recursos áudio visuais.

Atividades em Educação a Distância:

Observar a orientação da Portaria 1134/2016-MEC. A oferta de carga horária a distância (não importando o percentual que ocupe da disciplina) deve ser combinada previamente com a Coordenação do Curso, de forma que, a partir do registro no Plano de Ensino, possa ser feito o controle do percentual total da matriz curricular em EAD. Observa-se, ainda, que as aulas em EAD podem se referir a atividades de cunho teórico, prático e/ou teórico-prático (por esse motivo, NÃO devem ser descontadas da carga horária destinada a aulas práticas, teóricas ou teórico-práticas).

Aula do dia 06/03/2019: A aula será destinada para que os alunos trabalhem em grupo na construção do material digital e/ou de extensão sobre substâncias bioativas coloridas. Os grupos deverão postar no moodle os temas escolhidos, as composições dos grupos e três referências pesquisadas para o controle de presença.

Aula do dia 05/05/2019: A aula será destinada para que os alunos trabalhem em grupo na construção do trabalho sobre aromas e sabor de alimentos. Os grupos deverão postar no moodle os temas escolhidos, as composições dos grupos e três referências pesquisadas para o controle de presença.

Situações e Critérios de Avaliação: Será realizada uma prova escrita e trabalhos individuais e em grupos com a finalidade de avaliar a aprendizagem do aluno e a sua capacidade em transpor a teoria para situações da prática profissional.

1ª nota: composta por:

Apresentação do material digital e/ou de extensão sobre substâncias bioativas coloridas (peso 10,0)

2ª nota: composta por:

Trabalho sobre aromas e sabor de alimentos (peso 10,0)

3ª nota: composta por:

Trabalho sobre o tema escolhido do livro Comida e Cozinha (relato elaborado individualmente) (peso 5,00) + auto-avaliação crítica (peso 2,00) + participação durante as aulas (3,00)

Média final: Média das 3 notas.

Bibliografia Básica:

(Três itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de alimentos de Fennema**. 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. Livraria Varela, São Paulo, 3ª Ed., 2003.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. Livraria Varela, São Paulo, 3ª Ed., 2001.

Bibliografia Complementar:

(Cinco itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

McGEE, HAROLD. **Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011. 977 p. Tradução de: On food and cooking.

COENDERS, A. **Química culinária: estudo de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados**. Zaragoza: Acribia, 2011. 289 p. Tradução de: The chemistry of cooking.

AQUARONE, Eugênio (Coord.) et al. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blucher, 2001-2008. v. 4. 523 p.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2004. 368 p.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. **Química orgânica**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. v. 1.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos, v 1**. Porto Alegre, Editora Artmed, 2005.

Outras Fontes:

Artigos de periódicos científicos indicados em sala de aula

BLOCO V – CRONOGRAMA

Cronograma de Atividades para DISCIPLINAS

Data (dd/mm)	Dia da semana	Horário	Turma	Conteúdo da aula	Aula*	EaD**	Laboratório	Professor que ministra a aula e/ou Professor/Palestrante convidado
27/02	Quarta-feira	16h às 18h	A	Apresentar a disciplina e o plano de ensino	T			Poliana Deyse Gurak
06/03	Quarta-feira	16h às 18h	A	Elaboração do material digital e/ou de extensão sobre substâncias bioativas coloridas	TP	X		Poliana Deyse Gurak
17/03	Sábado	Tarde	A	Prazo limite para postagem da atividade				
13/03	Quarta-feira	16h às 18h	A	Conceituação sobre cor e métodos de análise	T			Poliana Deyse Gurak
20/03	Quarta-feira	16h às 18h	A	Substâncias bioativas coloridas presentes nos alimentos: aspecto químico, tecnológico e implicações na saúde humana	T			Poliana Deyse Gurak
27/03	Quarta-feira	16h às 18h	A	Substâncias bioativas coloridas presentes nos alimentos: aspecto químico, tecnológico e implicações na saúde humana	T			Poliana Deyse Gurak
03/04	Quarta-feira	16h às 18h	A	Apresentação do material digital e/ou de extensão sobre substâncias bioativas coloridas	TP			Poliana Deyse Gurak
10/04	Quarta-feira	16h às 18h	A	Prática de pigmentos naturais	P		301	Poliana Deyse Gurak
17/04	Quarta-feira	16h às 18h	A	Química dos gostos básicos e sabor e aroma dos alimentos e métodos de análise	P		Análise sensorial e Bistrô	Poliana Deyse Gurak
24/07	Quarta-feira	16h às 18h	A	Rotas bioquímicas e químicas para a formação de compostos voláteis em	T			Poliana Deyse Gurak

				alimentos				
01/05	Quarta-feira	16h às 18h	A	Feriado	TP	X		Poliana Deyse Gurak
05/05	Sábado	Tarde	A	Preparação de trabalho sobre aromas e sabor				
08/05	Quarta-feira	16h às 18h	A	Off flavour	TP		Laboratório 615 e Bistrô	Poliana Deyse Gurak
15/05	Quarta-feira	16h às 18h	A	Apresentação de trabalho sobre aromas e sabor	TP		Laboratório 615 e Bistrô	Poliana Deyse Gurak
22/05	Quarta-feira	16h às 18h	A	Apresentação de trabalho sobre aromas e sabor	TP		Laboratório 615 e Bistrô	Poliana Deyse Gurak
29/05	Quarta-feira	16h às 18h	A	Preparação para Exame	T			Poliana Deyse Gurak
05/06	Quarta-feira	16h às 18h	A	Exame	T			Poliana Deyse Gurak

*Indicar como a aula será desenvolvida: Teórica (T), Prática (P) e/ou Teórico-Prática (TP)

**Assinalar se a aula será desenvolvida na modalidade de Educação a Distância (EaD)

Data de emissão: 20/11/2018

Professor Regente: Poliana Deyse Gurak

Chefe do Departamento: Cheila Minéia Daniel de Paula

Coordenador do Curso: Carolina Pereira Kechinski

ANEXO I

(Altera o Anexo I da Ordem de Serviço Conjunta nº 002/2017/PROAD/PROPLAN)

REQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA AULA NO LABORATÓRIOS 301

Curso:	Tecnologia em Alimentos	Disciplina (s):	Química da cor e do sabor
Data e hora da (s) aula (s) – para aplicação do art. 1º, §1º, indicar todas datas das aulas objeto da compra cumulada:		25/04/2019 das 16h às 18h	
Título (s) da (s) aula (s):	Pigmentos naturais	Alunos previstos:	20
Professor responsável pela aula/requisição:	Poliana Deyse Gurak		
Quantidade	Unidade	Material	Observação
1	cabeça	Repolho roxo in natura	
1	maço	Folhas de espinafre in natura	
2	unidade	Batata inglesa	
2	unidade	Beterraba vermelha	
1	frasco	Água oxigenada 40 volumes	

REQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA AULA NO GRUPO DE LABORATÓRIOS DO 6º ANDAR

DO PRÉDIO II			
Curso:	Tecnologia em Alimentos	Disciplina (s):	Química da cor e do sabor
Data e hora da (s) aula (s) – para aplicação do art. 1º, §1º, indicar todas datas das aulas objeto da compra cumulada:		17/04/2018 das 16h às 18h	
Título (s) da (s) aula (s):	Gostos básicos	Alunos previstos:	20
Professor responsável pela aula/requisição:		Poliana Deyse Gurak	
<u>Quantidade</u>	<u>Unidade</u>	<u>Material</u>	<u>Observação</u>
1	Frasco	Glutamato monossódico	
1	Frasco	Sulfato de Ferro	
1	Frasco	Ácido cítrico	
1	5L	Água mineral	

Declaro ter ciência do disposto na ORDEM DE SERVIÇO CONJUNTA N°. 002/2017/PROAD/PROPLAN, em especial quanto às limitações contidas no art. 1º.

Porto Alegre, ____/____/_____.

Assinatura do professor responsável pela aula/requisição