

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, projetor multimídia e aulas de laboratório.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Ateneu, 2008. 182p.	
PELCZAR Jr., M. J.; E. C. S. & KRIEG, N. R. Microbiologia : conceitos e aplicações. vol. I e II. 2 ed.. São Paulo: Makron Books, 1996.	
JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos , 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 712 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos . 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607 p.	
SOARES, J. B.; CASIMIRO, A. R. S & AGUIAR, L. M. B de A. Microbiologia básica . 2. ed., Fortaleza: Editora Universidade Federal do Ceará, 1991. 180p. (Série Laboratório em Microbiologia, vol 1).	
AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de Estabilidade de Alimentos . Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2012. 326p.	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos : Princípios e Aplicações. Barueri: Nobel, 2009. 511p.	
MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. Introdução à Ciência de Alimentos . 2 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2008. 255 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: Química		

Semestre: II
Nível: Técnico
EMENTA
Introdução ao estudo da bioquímica dos alimentos. Água nos alimentos, Reações de interesse em carboidratos, lipídios, proteínas e enzimas.
OBJETIVOS
Compreender as reações bioquímicas que ocorrem em alimentos de origem animal e vegetal, durante o processamento e armazenagem. Compreender a influência das reações químicas e bioquímicas sobre a vida-útil dos alimentos.
PROGRAMA
1. Introdução ao Estudo da Bioquímica dos Alimentos 1.1. Conceitos 1.2. Objetivos e importância 2. Água nos alimentos 2.1. Atividade de água; 2.2. Conteúdo de água nos alimentos; 2.3. Importância da água na qualidade dos alimentos. 3. Lipídios nos Alimentos 3.1. Introdução 3.2. Degradação dos Lipídios em Alimentos 3.3. Rancificação Hidrolítica 3.4. Mecanismo Enzimático: Lipoxigenase 3.5. Rancificação Oxidativa 3.5.1. Mecanismo da Reação 3.5.2. Fases da Reação 3.6. Oxidação dos Lipídios durante o Processamento 3.7. Antioxidantes 4. Carboidratos nos Alimentos 4.1. Introdução 4.2. Reação de Maillard 4.2.1. Fatores que Afetam a Velocidade da Reação de Maillard 4.2.2. Inibição da Reação de Maillard 4.2.3. Efeito dos Aminoácidos na Formação de Aromas 4.3. Caramelização 4.4. Amido 4.4.1. Gelificação

4.4.2. Retrogradação e Sinerese 5. Proteínas no Processamento de Alimentos 5.1 Tipos de Proteínas e Alimentos Protéicos 5.2 Propriedades Funcionais das Proteínas nos Alimentos 5.3 Alterações das Proteínas no Processamento de Alimentos 5.4 Proteínas de Origem Animal 5.4.1. Proteínas da Carne 5.4.2. Proteínas do Ovo 5.4.3. Proteínas do Leite 6. Enzimas no Processamento de Alimentos 6.1. Utilização das Enzimas na Indústria de Alimentos 6.2. Efeitos Desejáveis e Indesejáveis das Enzimas nos Alimentos 6.3. Catalase e Peroxidase 7. Escurecimento Enzimático 7.1. Introdução 7.2. Mecanismo de Ação Enzimática 7.3. Efeitos Desejáveis e Indesejáveis nos Alimentos 7.4. Métodos de Controle
METODOLOGIA DE ENSINO
Exposições teóricas dos diversos tópicos; Práticas em laboratório; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais.
AVALIAÇÃO
Avaliações: escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas); apresentação dos projetos desenvolvidos; participação nas discussões.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 6 ed. Viçosa: UFV, 2015. 668 p. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto alegre: ARTMED, 2010. 900 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2007. 196p. COULTATE, T. P. Alimentos: A química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004. 368 p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de Estabilidade de Alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2012. 326p. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 632 p.	
Coordenador do Curso 	Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 10h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: II		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Princípios Básicos da Análise Sensorial. Ambiente dos Testes Sensoriais. Preparação e Apresentação das Amostras. Fatores que Influenciam a Análise Sensorial. Métodos Sensoriais Discriminativos. Métodos Sensoriais Afetivos.		
OBJETIVOS		
Conhecer a importância e aplicação da análise sensorial na tecnologia de alimentos; Conhecer o ambiente dos testes; Conhecer os métodos de análise e avaliação sensorial de alimentos; Conhecer os testes discriminativos e afetivos da análise sensorial de alimentos; Identificar a aplicação para cada teste sensorial; Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais.		
PROGRAMA		
1. Introdução		
1.1. Definição		