



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2014/1

CURSO		PERÍODO		
Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos		5º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	60	-	72	72
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Prof.Dr. Wander Miguel de Barros			

EMENTA
Introdução ao estudo da bioquímica dos alimentos; Sistemas bioquímicos existentes nos alimentos e o seu comportamento durante processamento tecnológico; Componentes naturais com a ação biológica; Agentes e mecanismos de deterioração química e bioquímica dos alimentos; Reações enzimáticas: natureza, especificidade e cinética. Enzimas de importância na indústria de alimentos: protease, amilase, pectinase e lipase. Escurecimento enzimático; Utilização das enzimas nas indústrias de alimentos; Transformações bioquímicas em frutas e vegetais após colheita; Transformações bioquímicas em cereais; Transformações bioquímicas em carnes e pescados post-mortem; Substitutos de gorduras e açúcar nos alimentos; Identificação de alimentos geneticamente modificados; Parte experimental: Determinação de Proteína pelos Métodos de Lowry e Biureto; Efeito do pH na Atividade Catalítica das Enzimas; Efeito do pH na Estabilidade das Enzimas; Estudo da Especificidade das Enzimas quanto ao Substrato; Efeito da Temperatura na Atividade Enzimática; Fermentação de Carboidratos - Fermentação Alcoólica; Determinação da Concentração de Glicose em Leites integral e de Baixo Teor de Lactose pelos Métodos de Glicose Oxidase e Somogyi-Nelson; Formação de Sabor Amargo em Frutas Cítricas; Estudo da Ação da Peroxidase e Catalase em Alimentos; Estudo da Ação das Enzimas Amilolíticas e Pectinolíticas.

OBJETIVOS
GERAL: Conhecer as substâncias químicas e as reações bioquímicas que ocorrem nos alimentos, para compreender e avaliar suas transformações.
Específicos A final do semestre o discente deverá ser capaz de: <ul style="list-style-type: none">➤ Compreender a influência de variáveis como temperatura, tempo, pH, atividade de água e composição dos alimentos (no que se referem à água, carboidratos, vitaminas hidrossolúveis, proteínas), durante o armazenamento e processamento de alimentos.➤ Conhecer a relação existente entre a composição da matéria prima e produto acabado.➤ Compreender a relação existente entre a forma de colheita e armazenamento de frutas e hortaliças e a qualidade do produto final.➤ Conhecer a relação entre forma de sacrifício do animal, manipulação dos tecidos dos animais e qualidade da matéria prima obtida.➤ Avaliar a influência de alguns aditivos na composição de alimentos industrializados.
Quanto às aulas práticas: Desenvolver o comportamento crítico e compreender melhor as transformações que ocorrem nos alimentos, complementando sua formação teórica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) determinação de proteína pelos métodos de lowry e biureto;
- 2) efeito do pH na atividade catalítica das enzimas
- 3) efeito de pH na estabilidade das enzimas;
- 4) Estudos da especificidade das enzimas quanto ao substrato;
- 5) Efeito da temperatura na atividade enzimática
- 6) fermentação de carboidratos;
- 7) fermentação alcoólica;
- 8) determinação da concentração de glicose em leite integral e de baixo teor de lactose pelos métodos de glicose oxidase e somogyi- Nelson;
- 9) formação de sabor amargo em frutas cítricas e determinação de vitamina C em sucos de frutas;
- 10) Estudo da ação da peroxidase e catalase em Alimentos;
- 11) Estudos da Ação das enzimas amilolíticas;
- 12) Estudo da ação das enzimas pectinolíticas;

VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS

Não previsão de visita técnica.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo programático será desenvolvido através de:

- ✓ Aulas expositivas e dialogadas;
 - ✓ Estudo orientado e debates de artigos científicos, revistas indexadas;
 - ✓ Aulas práticas para ilustrar conceitos ministrados em aulas teóricas;
 - ✓ Discussão de casos clínicos e resolução de exercícios para praticar e sedimentar conceitos;
 - ✓ Discussão de textos e artigos para geração de debates, dentro do contexto das aulas ministradas;
- Seminários.

Os *Seminários* desenvolvidos e criticados pelos discentes. Apresentação em classe, 25 a 35 minutos, utilizando recursos didáticos disponíveis. Trabalho escrito referente ao item seminário, **deverá ser elaborado segundo as normas da ABNT** e conter: Introdução e Justificativa (introduzir o assunto justificando sua importância no contexto da disciplina e na área de alimentos), Desenvolvimento, Conclusão e Referências Bibliográficas. Os seminários não constantes do cronograma, serão ministrados no decorrer do semestre de acordo com o assunto sugerido pelo docente.

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
X	Laboratório de Ensino	X	Datashow

	Laboratório de Informática		Retroprojeter
	Outros:		Aparelho de Som
		X	DVD
			Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1º Bimestre

Avaliação escrita (prova) – peso 4,00;

Elaboração de fluxogramas de processos – peso 4,00;

Conceito – peso 2,0, dividido em 0,5 ponto de assiduidade, 0,5 ponto de pontualidade, 0,5 ponto de comportamento e 0,5 ponto de participação.

2º Bimestre

Avaliação escrita (prova) – peso 4,00;

Seminários de apresentação de processos industriais de alimentos – peso 4,00;

Conceito – peso 2,0, dividido em 0,5 ponto de assiduidade, 0,5 ponto de pontualidade, 0,5 ponto de comportamento e 0,5 ponto de participação.

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; PARK, Y. G. K.	Bioquímica Experimental de Alimentos	1º.	São Paulo	Varela	2005	
KOBLITZ, M. G. B.	Bioquímica de Alimentos	1º.	Rio de Janeiro	Guana bara Koogan	2008	
WENZEL, G.E.	Bioquímica Experimental dos Alimentos	1º.	São Leopoldo- RS	Unisos	2001	

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.	Química de Alimentos de Fennema.	4ª ed.	Porto Alegre:	Artmed	2010	
SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C	Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos	3º.	Viçosa	Viçosa UFV	2005	
BOBBIO, F.; BOBBIO, P.	Química do processamento dos alimentos.	3º.	Varela	RJ	2001	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 20 de fevereiro de 2014.

Dr. Wander Miguel de Barros

Coordenador do Curso

Área Pedagógica