



Plano de Curso

Turma: DEA00069 - BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS (60h) - Turma:
01 (2024.1)

Horário: 4M123

Pré-Requisitos: ((DEA00123))

Ementa: ...

Matrícula **Docente(s)**
2081297 GABRIELI OLIVEIRA FOLADOR - 60h



Metodologia de Ensino e Avaliação

Metodologia:	Aulas teóricas expositivas e dialogadas com auxílio de recurso didático. Aulas práticas em laboratório. Elaboração de relatórios. Apresentação de seminários.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	<p>A verificação de aprendizagem será aferida através de duas unidades avaliativas obrigatórias, Unid. 1 (N1) e Unid. 2 (N2). N1 será composta pela média ponderada de três avaliações individuais (P1 e P2), com valor de 10 pontos. N2 será constituída pela média ponderada de três relatórios de aulas práticas (R1, R2 e R3), com valor de 10 pontos cada e peso de 60% e atividades em sala (listas de exercícios) com valor de 10 pontos e peso de 40%. A nota final será composta pelo somatório das notas 1 e notas 2, conforme esquema abaixo:</p> $N1 = P1 (10) + P2 (10)/2 = 10$ $N2 = [(R1 (10) + R2 (10) + R3 (10))/3*0,6] + L1(10) + L2(10)/2*0,4 = 10$ $NF = N1 + N2/2$ $NF = 10$ <p>A maneira como será executada as cada atividade, está descrito na sequência: P1, P2 = avaliações presenciais escritas e/ou orais R1, R2 e R3 = relatórios apresentados L1 e L2 = listas de exercícios</p> <p>Obs: Se necessária, a realização de segunda chamada deverá ser discutida diretamente com o professor responsável pela disciplina, conforme o previsto na RESOLUÇÃO Nº 338, DE 14 DE JULHO DE 2021. Terá direito a avaliação repositiva o aluno que realizar as avaliações e que não atingir a nota mínima (seis) ao final da disciplina. O cronograma desta disciplina poderá ser alterado. A avaliação repositiva será no dia 31/07/2024. Devido às férias docentes já cadastrada.</p>
Horário de Atendimento:	Terça-feira das 14 às 16h

Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
17/04/2024	17/04/2024	Apresentação da disciplina. Revisão de metabolismo: produção de ATP. Principais características das enzimas
17/04/2024	17/04/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
24/04/2024	24/04/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
24/04/2024	24/04/2024	Carboidrases: Características, propriedades e importância em alimentos. Lactases, invertases. Celulases e pectinases
08/05/2024	08/05/2024	Prática: Ação das Amilases.
08/05/2024	08/05/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
11/05/2024	11/05/2024	preparação dos relatórios - Aula Extra [Reposição]
15/05/2024	15/05/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
15/05/2024	15/05/2024	Proteases: características, propriedades e importância em alimentos
22/05/2024	22/05/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
22/05/2024	22/05/2024	Prática Ação das proteases
25/05/2024	25/05/2024	preparação dos relatórios - Aula Extra [Reposição]
29/05/2024	29/05/2024	Apresentação dos relatórios (R1 e R2)
29/05/2024	29/05/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
05/06/2024	05/06/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
05/06/2024	05/06/2024	Oxidoredutases: polifenoloxidases - Escurecimento enzimático
12/06/2024	12/06/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
12/06/2024	12/06/2024	Aula prática: ação das PPO em alimentos
19/06/2024	19/06/2024	Apresentação dos relatórios (R3). Lipases em alimentos. lista de exercícios.
19/06/2024	19/06/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
22/06/2024	22/06/2024	preparação dos relatórios - Aula Extra [Reposição]
26/06/2024	26/06/2024	1ª AVALIAÇÃO (P1). Bioquímica de vegetais: Padrões de atividade respiratória
26/06/2024	26/06/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
03/07/2024	03/07/2024	Bioquímica de vegetais: fatores que influenciam na respiração. Modificações químicas.
03/07/2024	03/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
10/07/2024	10/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
10/07/2024	10/07/2024	Bioquímica animal: Alterações bioquímicas post-mortem no músculo de carne.
17/07/2024	17/07/2024	Bioquímica animal: Alterações bioquímicas post-mortem no músculo de peixe. lista de exercício
17/07/2024	17/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
24/07/2024	24/07/2024	2ª AVALIAÇÃO (P2)
24/07/2024	24/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
31/07/2024	31/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
31/07/2024	31/07/2024	Revisão do conteúdo
07/08/2024	07/08/2024	Não Haverá Aula



Avaliações

Data	Hora	Descrição
26/06/2024	7h50min	1ª Avaliação
24/07/2024	7h50min	2ª Avaliação

Referências Básicas

Tipo de Material	Descrição
Livro	ESKIN, N. A. Michael; SHAHIDI, Fereidoon; CORREA, Hugo de Lima. Bioquímica de alimentos. 3. Elsevier/Campus, 2015. 518. ISBN: 9788535271645.
Livro	KOBLITZ, Maria Gabriela Bello (Coordenação). Bioquímica de alimentos teoria e aplicações práticas. Guanabara Koogan, 2017. ISBN: 8527713849.
Outros	COULTATE, T. P. Alimentos: a química e seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Referências Complementares

Tipo de Material	Descrição
Livro	DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L; FENNEMA, Ovven R. Química de alimentos de Fennema. 4. Artmed Editora S.A, 2010. 900. ISBN: 8536322483.
Livro	BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsati. Química do processamento de alimentos. 3. Varela, 2001. 143. ISBN: 8585519126.
Livro	ARAÚJO, Júlio M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 7. ed. atual. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2019. 666 p. ISBN: 9788572696074.
Livro	AZEVEDO, Henriette Monteiro Cordeiro de. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2. ed. Brasília: Embrapa, 2012. 326 p. ISBN: 9788570351210.
Livro	NELSON, David L; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 6. Porto Alegre: Artmed, 2014. 1298. ISBN: 9788577807215.