



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Fundamentos de Química de Alimentos I	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 1º semestre
Carga horária total: 60h	Código: SUP.1236
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: NSA	% EaD: NSA
Ementa: Compreensão da definição e conceitos, conhecimento da classificação e das estruturas químicas, determinação da nomenclatura, estudo e conhecimento das propriedades dos carboidratos, aminoácidos, proteínas, enzimas, lipídeos, vitaminas e pigmentos que compõem os alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Carboidratos

- 1.1 Definição
- 1.2 Classificação
- 1.3 Estrutura
- 1.4 Nomenclatura
- 1.5 Propriedades

UNIDADE II – Aminoácidos, Proteínas e Enzimas

- 2.1 Definição
- 2.2 Classificação
- 2.3 Estrutura
- 2.4 Nomenclatura
- 2.5 Propriedades

UNIDADE III – Lipídeos

- 3.1 Definição
- 3.2 Classificação
- 3.3 Estrutura
- 3.4 Nomenclatura
- 3.5 Propriedades

UNIDADE IV – Vitaminas

- 4.1 Definição
- 4.2 Classificação
- 4.3 Estrutura
- 4.4 Nomenclatura
- 4.5 Propriedades

UNIDADE V – Pigmentos

- 5.1 Introdução
- 5.2 Classificação
- 5.3 Estrutura
- 5.4 Propriedades



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia básica

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan. A. (Org.). **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. v. 1. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005.
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de Alimentos**. 2. ed. rev. São Paulo, SP: Edgar Blücher, 2007.

Bibliografia complementar

BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo, SP: Varela, 1992.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo, SP: Nobel, 2008.
KOBITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica de Alimentos: teoria e aplicações práticas**. São Paulo, SP: Guanabara Koonan, 2008.
MURRAY, Robert K.; GRANNER, Daryl K.; RODWELL, Victor W. **Harper Bioquímica Ilustrada**. 27. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2007.
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Maria Aparecida Bismara.; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, SP: Manole, 2006.

Documento Digitalizado Público

Programa disciplina CST em Agroindústria - 2023/1 - Fundamentos de Química de Alimentos I

Assunto: Programa disciplina CST em Agroindústria - 2023/1 - Fundamentos de Química de Alimentos I
Assinado por: Cristiane Zaicovski
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Cristiane Brauer Zaicovski, COORDENADOR(A) - FUC0001 - VG-CSTAGIN**, em 02/12/2024 11:20:09.

Este documento foi armazenado no SUAP em 02/12/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 774875

Código de Autenticação: 3250fc1298

