

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Tópicos em Nutrição III: Estudo Experimental dos Alimentos

CÓDIGO: EFM045

DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
15	30	03

VERSÃO CURRICULAR: 2017-1

PERÍODO:

CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA: () Obrigatória (X) Optativa

PRÉ-REQUISITOS

Nenhum

EMENTA

Estudo experimental das propriedades inerentes ao alimento e o seu efeito no controle dos processos de elaboração e cocção dos alimentos.

OBJETIVO GERAL

Aprofundar os conhecimentos das propriedades inerentes no alimento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Conhecer as principais alterações na coloração de frutas e hortaliças;
- ✓ Diferenciar a formação do glúten em diferentes tipos de farinha;
- ✓ Conhecer e estudar a ação dos diferentes agentes de crescimento (liberação de CO₂) utilizados em massas alimentícias;
- ✓ Estudar os principais aspectos relacionados aos sistemas coloidais;
- ✓ Identificar as alterações provocadas pela cristalização dos açúcares nos alimentos;
- ✓ Estudar o ponto de fumaça dos óleos e gorduras;
- ✓ Estudar precipitação de proteínas do leite;
- ✓ Conhecer a utilização de amaciadores de carne;
- ✓ Aplicar um método de análise sensorial.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e práticas desenvolvidas no Laboratório de Técnica Dietética

AVALIAÇÃO

Avaliações teóricas.....	40,00
Relatórios de aulas práticas	20,00

Trabalho em grupo..... 40,00

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
AULA	HORAS/AULA	TEMA
1	1h teórica 2horas de aula prática	Apresentação da disciplina, discussão sobre a ementa e plano de ensino, organização dos trabalhos, distribuição de pontos. Discussão de artigo científico (T/P)
2	1h teórica 2horas de aula prática	Principais pigmentos em alimentos e suas alterações (T). Aula prática: alteração de coloração em frutas e hortaliças. Avaliação do escurecimento superficial de frutas (P).
3	1h teórica 2horas de aula prática	Propriedades do amido (T). Estudo experimental do amido (P).
4	1h teórica 2horas de aula prática	Espessantes caseiros que podem ser utilizados em disfagias (T). Uso de diferentes alimentos e proporções para obtenção de espessantes em diferentes consistências. Avaliação da viscosidade e estabilidade de emulsões(P).
5	1h teórica 2horas de aula prática	Formação do glúten (T). Estudo experimental do amido (P).
6	1h teórica 2horas de aula prática	Conhecer os diferentes agentes de crescimento em massas (T). Comparação da eficiência de diferentes agentes de crescimento na liberação de CO ₂ (P).
7	1h teórica 2horas de aula prática	Propriedade de cristalização dos açúcares. Avaliação do “ponto de calda” na preparação de doces (P)
8	1h teórica 2horas de aula prática	Atividade avaliativa individual
9	1h teórica 2horas de aula prática	Propriedades dos óleos e gorduras nos alimentos (T). Determinação do ponto de fumaça de diferentes tipos de óleos e gorduras (P).
10	1h teórica 2horas de aula prática	Estudo das proteínas do leite (T). Experimentos com leite (P).
11	1h teórica 2horas de aula prática	Ação de enzimas no amaciamento de carnes (T). Amaciamento de carnes (P).
12	1h teórica 2horas de aula prática	Discussão sobre os temas dos trabalhos práticos (T). Testes envolvendo temas do trabalho desenvolvido pelos alunos (P).
13	1h teórica 2horas de aula	Aplicação de um método discriminatório na identificação de diferentes bebidas (T)

	prática	Percepção de sabores em diferentes amostras de bebidas (P)
14	1h teórica 2horas de aula prática	Atividade avaliativa individual (T/P)
15	1h teórica 2horas de aula prática	Apresentação de trabalho prático (T/P)

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, F.A.S. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática. 3.ed. - Viçosa: Ed. UFV, 2007.

COENDERS, A. Química culinária. Espanha, Ed. Acribia, 2001. 290p.

GRISWOLD, R.M. Estudo Experimental dos Alimentos. Editora Edgard Blucher, Ltda.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006, 225p.

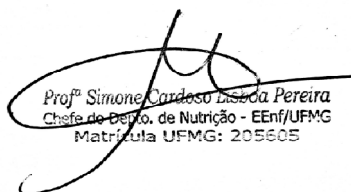
FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. 116p.

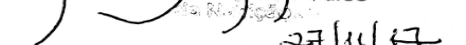
ARAUJO, J.M.A. Química De Alimentos: Teoria E Pratica. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1995.335p.

BOBBIO, F. O.; Bobbio, P. A. Introdução À Química de Alimentos. 3ªed. Editora Varela. 2003.238p.

SOUZA, T.C. Alimentos- Propriedades físico-químicas. Ed. Cultura Médica. 2001, 240p.

Aprovado em reunião da
Câmara Departamental
do NUT 06/12/17


Profª Simone Cardoso Lisboa Pereira
Chefe do Depto. de Nutrição - EEnf/UFMG
Matrícula UFMG: 205605

Plano de Ensino da disciplina
aprovado em 21/11/2017

Coordenadora do Colegiado do Curso
Curso de Nutrição - Escola de Enfermagem/UFMG

21/11/17
Profª. Dra. Marlene Azevedo Magalhães Monteiro
Coordenadora do Colegiado de Graduação
Curso de Nutrição - Escola de Enfermagem/UFMG