MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400036 - MERCEOLOGIA DOS ALIMENTOS - T1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (0) E (0) D (0)
Total de créditos	2
Distribuição de horas	T (30) P (0) E (0) D (0)
Total de horas	30

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
HELAYNE APARECIDA MAIEVES	4	0	0	0	4	Professor responsável pela turma
MAYARA SANDRIELLY PEREIRA SOARES	32	0	0	0	32	Professor Regente

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:

Caracterizar a composição, classificação, estrutura e origem dos principais grupos de alimentos.

Objetivos Específicos:
- Caracterizar a composição, classificação e estrutura dos principais grupos de alimentos.
- Identificar técnicas de elaboração e cocção nos grupos alimentares.

Ementa

Classificação, composição, estrutura e origem dos principais grupos de alimentos: cereais e seus derivados, carnes, ovos, leite e derivados, hortifrutigranjeiros, peixes e frutos do mar, gorduras de origem animal e vegetal e açúcares.

Programa

1. Cereais e seus derivados (farinhas, pão e similares, sêmola, pastas alimentares): estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.
2. Carnes (bovina, aves, caprinos, suínos, ovinos, exóticos): estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.
3. Ovos: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.
4. Leite e derivados: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.
5. Hortifrutigranjeiros: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização em gastronomia.
6. Peixes e frutos do mar: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização em gastronomia.
7. Gorduras de origem animal e vegetal: estrutura, composição química, classificação, variedades, utilização.
8. Alimentos transgênicos

Metodologia

Nesta disciplina são desenvolvidas aulas teóricas e eventuais aulas de campo e/ou práticas. Estão previstas aulas expositivo dialogadas, reconhecimento de alimentos e seus derivados. Os recursos materiais utilizados serão equipamentos multimídia - projetor, telão e PC.

Critérios e métodos de avaliação

As avaliações serão realizadas através de provas teóricas e/ou práticas, trabalhos realizados em aula, assiduidade, participação em aulas teóricas e práticas.

Média final igual ou superior à 7,0.
Avaliação Teórica I: 8,0 + Estudo Dirigido I e II: 2,0 = 10,0
Avaliação Teórica II: 7,0 + Estudo Dirigido III e IV: 3,0 = 10,0
Média: ATI + EDI + EDII + ATII + EDIII + EDIV / 2
Frequência: o aluno deve ter o mínimo de 75% de frequência nas aulas. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer as provas, trabalhos e avaliações. Os alunos que perderem as avaliações só terão o direito de recuperá-las mediante a apresentação de laudo emitido pela perícia médica da UFPel. Atestado médico e de saúde não abonam as faltas.

PLANO DE ENSINO

Bibliografia básica

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. Alquimia dos alimentos. Série Alimentos e Bebidas vol.2. Brasília: Editora SENAC, 2007.

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 7ªed. São Paulo: Editora SENAC, 2000. 304p.

TEICHMANN, I. M. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Bibliografia complementar

BARBARA, D.; PAGANO, S. Batata. São Paulo: SENAC, 2002.180p.

BOTTINI, R. L. Arroz: história, variedades e receitas. São Paulo: Editora SENAC, 2001. 392p.

CANELLA-RAWS, S. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora SENAC, 2005. 320p.

PERCUSSI, L. Azeite: história, produtores e receitas. São Paulo: Editora SENAC, 2006, 288p.

ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos (vol. 2): alimentos de origem animal. São Paulo: Artmed, 2005. 280p.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed, São Paulo: Atheneu, 2001, 330p.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética.2 ed. São Paulo: Manole, 2003, 390 p.

Outras informações

Obs.: bibliografia adicional, utilizada atualmente na disciplina. (Disponibilidade na biblioteca física e/ou virtual)

Bibliografia básica:

- ARAUJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGO, L.A. Alquimia dos Alimentos: Série Alimentos e Bebidas vol. 2. Brasília: Editora Senac, 2007.
- KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2011.
- MCWILLIAMS, M. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10. ed. Barueri: Manole, 2016.

Bibliografia complementar:

- GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005
- PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. São Paulo: Manole, 2003.