



Universidade Federal do Ceará
Instituto de Cultura e Arte
Curso de Gastronomia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Química Culinária	1.4. Código: ICA1204	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (64h teórica / 0h prática)
1.7. Pré-requisito:			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Sandro Thomaz Gouveia e Paulo Henrique Machado De Sousa			
2. Justificativa			
A disciplina aborda a classificação dos principais componentes dos alimentos e suas características químicas e transformações durante o processamento, armazenamento e preparo dos alimentos, para produção de alimentos saudáveis e seguros. É importante o conhecimento das propriedades químicas dos alimentos, possibilitando manter as melhores características possíveis dos alimentos até o consumo, bem como o desenvolvimento de reações químicas desejáveis, modificando as características dos alimentos. Para o curso de gastronomia, é importante o conhecimento dos alunos da composição e transformações sofridas pelos alimentos antes e durante os processos de preparação e/ou conservação, ocasionadas por ação química e enzimática, podendo prever as características finais das preparações, bem como no desenvolvimento de novos métodos de preparo.			
3. Ementa			
Propriedades da água e seus efeitos sobre as transformações físico-químicas dos alimentos. Propriedades dos lipídios nos alimentos e alterações durante o processamento. Propriedades das proteínas nos alimentos e alterações durante o processamento. Propriedades dos carboidratos nos alimentos e alterações durante o processamento. Cor, sabor e textura dos alimentos. Vitaminas. Conservantes e contaminantes químicos dos alimentos.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL Nesta disciplina serão apresentados conceitos e propriedades de lipídios, carboidratos, proteínas, e da água. Procurando enfatizar também os efeitos na cor e textura.			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			

BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. rev. e atual. São Paulo: Varela, 2003. 238 p. ISBN 8585519010 (broch.)

COULTATE, T. P. **Alimentos**: química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.

FENNEMA, D. **Química de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258 p.

5.2. Bibliografia Complementar

ORDÓNEZ. JUAN A. **Tecnología de Alimentos**: Componentes dos alimentos e processos, Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. 294p.