



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 e Metabolismo de Alimentos	1.4. Código: CI0919	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Modular	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (64h teórica / 0h prática)
1.7. Pré-requisito:			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências: ICA1202 Bioquímica dos Alimentos			
1.10. Professores: Márjory Lima Holanda			
2. Justificativa			
3. Ementa			
Água. Carboidratos. Proteínas. Lipídeos. Pigmentos. Vitaminas. Conservantes. Bioquímica pós-colheita de produtos hortícolas. Bioquímica da carne. Tecnologia enzimática. Características e aplicação industrial de enzimas.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			
BELLO KOBLITZ, Maria Gabriela. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas . Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 242p. ISBN 9788527713849 (broch.).			
FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática . 2a edição. Artmed. Porto Alegre. 2006. 602 p.			
ORDÓNEZ. JUAN A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos , Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. 294p.			
5.2. Bibliografia Complementar			

