UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Segundo semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**4421 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS ACUCARADOS (OPT)**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **34**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Tipos e propriedades dos açúcares utilizados em produtos açucarados. Formulações, processamento e controle de qualidade em: balas duras e mastigáveis, drageados e gomas.

I. Objetivos

Habilitar o estudante a entender sobre a finalidade os métodos de aplicação dos açúcares e demais ingredientes na elaboração de produtos açucarados.

II. Programa

1 Carboidratos
1.1 Definição
1.2 Funções
1.3 Propriedades
1.4 Classificação
1.5 Escurecimento não enzimático
2 Produção e tipos de açúcares
2.1 Histórico de produção no Brasil
2.2 Cana-de-açúcar
2.3 Beterraba
2.4 Tipos de açúcares
3 Ingredientes da indústria de balas duras e mastigáveis, drageados e gomas
3.1 Açúcares
3.2 Mel
3.3 Leite e derivados
3.4 Emulsificantes
3.5 Gorduras
3.6 Ácidos
3.7 Corantes e aromas
3.8 Antioxidantes
3.9 Proteínas
4 Tecnologia de de balas duras e mastigáveis, drageados e gomas

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas, aplicação das metodologias Problem Based Learning (PBL) e Team Based Learning (TBL) e, eventualmente, visitas técnicas.
Material: Notebook, projetor multimídia, quadro e giz.

IV. Formas de Avaliação

A nota final dos estudantes será composta pelo seu desempenho em três atividades: 1) Duas provas (peso 60
); 2) Relatórios de aulas práticas (peso 25
); e 3) Atividades em sala entregues na plataforma Moodle (peso 15
). Caso não alcance a média de aprovação, o estudante poderá realizar uma prova de recuperação que poderá contemplar qualquer conteúdo abordado no semestre. A nota desta prova substituirá apenas a nota das provas regulares. As notas obtidas nas atividades realizadas em sala e nos relatórios serão mantidas para fins de fechamento da nota final.

V. Bibliografia

Básica

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Tradução: Florencia Cladera Oliveira et al. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Tradução: Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 1. 294 p.
SHREVE, R. N.; BRINK JUNIOR, J. A. Industrias de processos químicos. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997. 717p.

Complementar

BOBBIO, P. A. Química do processamento de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 151 p.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Segundo semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**4421 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS ACUCARADOS (OPT)**
Carga Horária:	**34**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

PLANO DE ENSINO

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos.2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p.
FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258 p. MARAFANTE, L. J. Tecnologia da fabricação do álcool e do açúcar. São Paulo: Öcone, 1993. 148 p.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 06
Data: 19/10/2023