

PLANO DE CURSO DE DISCIPLINA DO PPGECAL

CÓDIGO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
DTRA1518	Tópicos Especiais em Especiarias e Condimentos	----

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO			ANO	P. LETIVO
		T	P	E		
30	PÓS-DOC: LAOAN RODRIGUES Leandro Soares	2	-	-	2023	II

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO	ASSINATURA DO COORDENADOR
Aprovado em	Rafael da Costa Ilhéu Fontan cadastro 72435437-1

EMENTA:

Definição de Especiarias e Condimentos
Tipos de Especiarias
Mercado de Especiarias
Legislação Nacional e Internacional de Especiarias
Complexidade das Cadeias das Especiarias
Propriedades Funcionais das Especiarias
Técnicas de identidade e qualidade das especiarias
Fraude e Adulteração de Especiarias

OBJETIVOS GERAL:

Incentivar e orientar na adoção de um comportamento científico na busca do conhecimento, que possibilite ao acadêmico a conhecer as propriedades de especiarias, seus benefícios e aplicações, utilizar técnicas adequadas para avaliar a qualidade, identidade e autenticidade de especiarias.

OBJETIVO ESPECÍFICOS:

Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de:

- Diferenciar especiarias e condimentos;
- Conceituar especiarias e descrever suas propriedades;
- Aplicar técnicas adequadas para identificar possíveis adulterações e especiarias;
- Aplicar técnicas para prever a identidade e qualidade de especiarias;
- Elaborar um trabalho no formato de artigo a partir das análises de especiarias em laboratório;

AVALIAÇÃO:

Trabalho escrito no formato de artigo e apresentação do mesmo.

NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:

5 aulas de 2h por unidade

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade 1

Definição e tipos de especiarias
Mercado de especiarias
Legislação nacional e internacional
Complexidade da Cadeia de especiarias

Unidade II

Química de Especiarias
Propriedades funcionais das especiarias: antioxidante e antimicrobiana
Técnicas de identidade e qualidade das especiarias: compostos fenólicos, antioxidantes

Unidade III

Fraude e adulteração de especiarias

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

- Galvin-King, P. , Haughey, S. A., Elliott, C. T. Herb and spice fraud; the drivers, challenges and detection. Food Control, vol. 88, p. 85-97, 2018.
- Galvin-King, P. , Haughey, S. A., Elliott, C. T. Foodintegrity Handbook a Guide to Food Authenticity Issues and Analytical Solutions. Institute for Global Food Security, Queen's University Belfast, United Kingdom.
- Johnson, R. Food Fraud and “Economically Motivated Adulteration” of Food and Food Ingredients. Congressional Research Service, 2014.-
- Parthasarathy , V. A., Chempakam, B., Zachariah, T. J. Chemistry of Spices. CAB International 2008.
- Vinha, M. B., Lima, I. de M., Secundino, W. Contaminantes que comprometem a segurança da pimenta-do-reino ao longo de sua cadeia produtiva. Incaper em Revista, Vitória, v. 8, p. 55-67, jan/dez 2017.