



Universidade Federal do Ceará

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROGRAMA:		
Programa de Pós-Graduação em Química		
2. TIPO DE COMPONENTE:		
Atividade ()	Disciplina (X)	Módulo ()
3. NÍVEL:		
Mestrado (X)		Doutorado (X)
4. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE:		
Nome:	POLISSACARÍDEOS: ESTRUTURA, PROPRIEDADES E APLICAÇÕES	
Código:	CEP9333	
Carga Horária	96h	
Nº de Créditos:	06	
Optativa:	Sim (X)	Não ()
Obrigatória:	Sim ()	Não (X)
Área de Concentração:	<i>Não existem áreas de concentração obrigatórias à disciplina.</i>	
5. DOCENTES RESPONSÁVEIS:		
Profª. Jeanny da Silva Maciel Profª. Pablyana Leila Rodrigues da Cunha Profª. Regina Célia Monteiro de Paula		
6. EMENTA:		
Conceitos fundamentais de polissacarídeos. Métodos de isolamentos. Caracterização estrutural e Físico-química de polissacarídeos. Correlação entre estrutura e propriedades de polissacarídeos. Aplicações.		
7. PROGRAMA DA DISCIPLINA/ATIVIDADE/MÓDULO:		
1- Conceitos fundamentais 2- Estrutura Química e Molecular 3- Propriedades Físicas 4- Métodos de Isolamento e purificação 5- Métodos de Caracterização Estrutural 6- Métodos de Caracterização Físico-Química. 7- Propriedades e aplicações de diferentes tipos de polissacarídeos		
8. FORMA DE AVALIAÇÃO:		
Avaliação teórica e seminários Frequência igual ou superior à 75%		
9. BIBLIOGRAFIA:		
1. de Paula, R.C.M.; Paula, H. C. B.; Feitosa, J. P. A. (Org.) . Polissacarídeo da Biodiversidade Brasileira. 1. ed. Fortaleza: Imprensa Universitária UFC, 2018. 335p . 2. Dumitriu, S (ed). Polysaccharides-Structural diversity and functional versatility, Maercel Dekker, 2005 .		

3. Stephen, A.M.; Phillips, G.O. and Williams, P.A. Food Polysaccharides and their applications. CRC-2006.
4. Heinze, T. Polysaccharides I: In Adavnace in Polymer Science. Vol 186, Springer, 2005.
5. Kennedy, J.F; White, C.A., Bioactive carbohydrates. Ellis Horwood Limited- 1983.